



SIR - TRADICIJA, VJEŠTINA I UMJETNOST



Zlatan Nadvornik









ZLATAN NADVORNIK

SIR

TRADICIJA, VJEŠTINA I UMJETNOST

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2018.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09 – 1197.

SIR - TRADICIJA, VJEŠTINA I UMJETNOST

Cáseus allátus convíis est male gratus - nam sua natúra non signat fércula plura
 Gostima nije prijatno kad se iznese sir, jer to pokazuje da je s jelom završeno
 (sir se jede na kraju).

(Salernska škola)

Cáseus et panis sunt óptima fércula sanis
 Sir i kruh su najbolja jela za zdrave.

(Salernska škola)

Cáseus est bonus quem dat avára manus
 Dobar je sir koji daje škrta ruka.

(Narodna uzrečica)

U preko 4 tisuće vrsta sirova danas uživa više od polovice čovječanstva. Gotovo i nema naroda koji ne priprema neki svoj specifični sir. Kao i kod drugih specijaliteta i sir treba poznavati, treba znati sačuvati i posluživati, kako bi zadržao karakterističan izgled i okus.

Prema podacima, postoji više od 2000 različitih vrsta, ali prevladava mišljenje da se može govoriti samo o 400 posve različitih vrsta sira. Nekada usko vezani za regionalnu proizvodnju mnogi od njih danas uživaju svjetsku slavu. No, još su brojnije vrste sira koje se proizvode isključivo na tradicionalan način i koji se zadržali specifičnost kraja u kome se proizvode.

U mediteranske zemlje ubrajamo 22 države, ali Francuska, Italija i Španjolska jedine se mogu izdvojiti kao sirarske zemlje, čiji su sirevi obilježili svjetsko sirarstvo. Niti jedna zemlja na svijetu nema toliko jedinstvenih sireva koji se razlikuju okusom i izgledom kao Francuska. Nekada sirevi lokalnog značenja imaju svjetsku reputaciju. Gryeres, Camambert, Brie i Roquefort, prema mnogima, smatraju se najboljim sirevima na svijetu. Međutim još uvijek veliki broj sireva može se pronaći samo u pojedinim mjestima gdje ih brižljivo proizvode domaćinstva već stoljećima na potpuno jednak tradicionalan način.

Ne samo vino nego i drugi prehrambeni proizvodi specijalne kakvoće nose oznaku posebne kvalitete sa zaštićenim geografskim porijeklom. Što se tiče sireva, četiri su europske vrste sira u svijetu zaštićena 1951. godine, a to su:

- parmezan iz Reggio Emilie,
 - ovčji sir pecorino romano iz rimske okolice,
 - gorgonzola koja se radi u mjestu Gorgonzola kod Milana u okolici Novare i Cunea,
 - te roquefort koji se radi u francuskom mjestu Roquefort (u departmanu Aveyron),
- gdje je i poznata pećina toga imena.

Postoje i surogati parmezana. I dok se onaj autentični proizvodi od sasvim svježeg mlijeka i bez ikakvih aditiva, za kopiju se zna koristiti i - mlijeko u prahu. Zbog zaštićenog imena, sirovi koji se rade po receptu i tehnologiji parmezana izvan područja gdje nastaje parmezan ne smije se nazivati tim imenom, nego jednostavno - *ribancem* ili *á la parmezan*.

Kao i vino, koje se prodaje u posebnim trgovinama - vinotekama, tako i sirovi imaju svoje specijalizirane trgovine, koje se ponose kakvoćom i brojem izloženih vrsta. Ti svojstveni „hramovi“ sira su i mondena okupljališta na sirnim zakuskama uz kaleže plemenite kapljice, bez kojih bi se sir osjećao kao riba na suhom.

Neki od najpoznatijih su: *Androuet u Rue d'Amsterdam* kao i *Marie-Anne Cantin fromages de tradition u Rue de Champ de Mars*, u Parizu, *Caseus u Via Santa Maria dell'anima* u Rimu, *Neal's Yard Dairy* omiljena je prodavaonica u Londonu, unatoč mnogim sirnim proizvodima najveći se dio izbora sastoji od Britanskih tvrdih sirova, što je tradicija koja se možda zadržala još od Rimskih vremena, ...



Androuet u Rue d'Amsterdam, slika iz 1909.g



Marie-Anne Cantin fromages de tradition u Rue de Champ de Mars



Jedna od mnogih atrakcija posluživanja jela, u tim trgovinama, je i golemi kolut od 32 kilograma sira ribanca. S gornje strane izdubi se sir tako da ostane kora kao posuda u kojoj se poslužuje netom skuhan rižoto. U toj neobičnoj zdjeli dobije osjetno bogatiju aromu, a pogled na stol je pravi doživljaj. Ovdje jednim pogledom možete obuhvatiti svu raznolikost sireva: od mirisnih mekih bijelih sireva kao što su Camembert, Colomier i Brie, preko krajnje oštih sireva crvenkaste kore poput Munster, Rivoloa, Moroda - plavih sireva ili ovčjih ili kozjih: Chevrotin.



degustacija

Kao na jednogodišnjim sajmovima sirova, gdje se oni i ocjenjuju i ovdje dolaze do izražaja sudački kriteriji: oči - nos - nepce - okus i miris.

Žig **AOC** - Appellation d' Origine Contrôlée, u Francuskoj, štiti autentičnost svih delikatesa proizvedenih većinom ručno i dokazuje da su tipični proizvodi određenih područja.

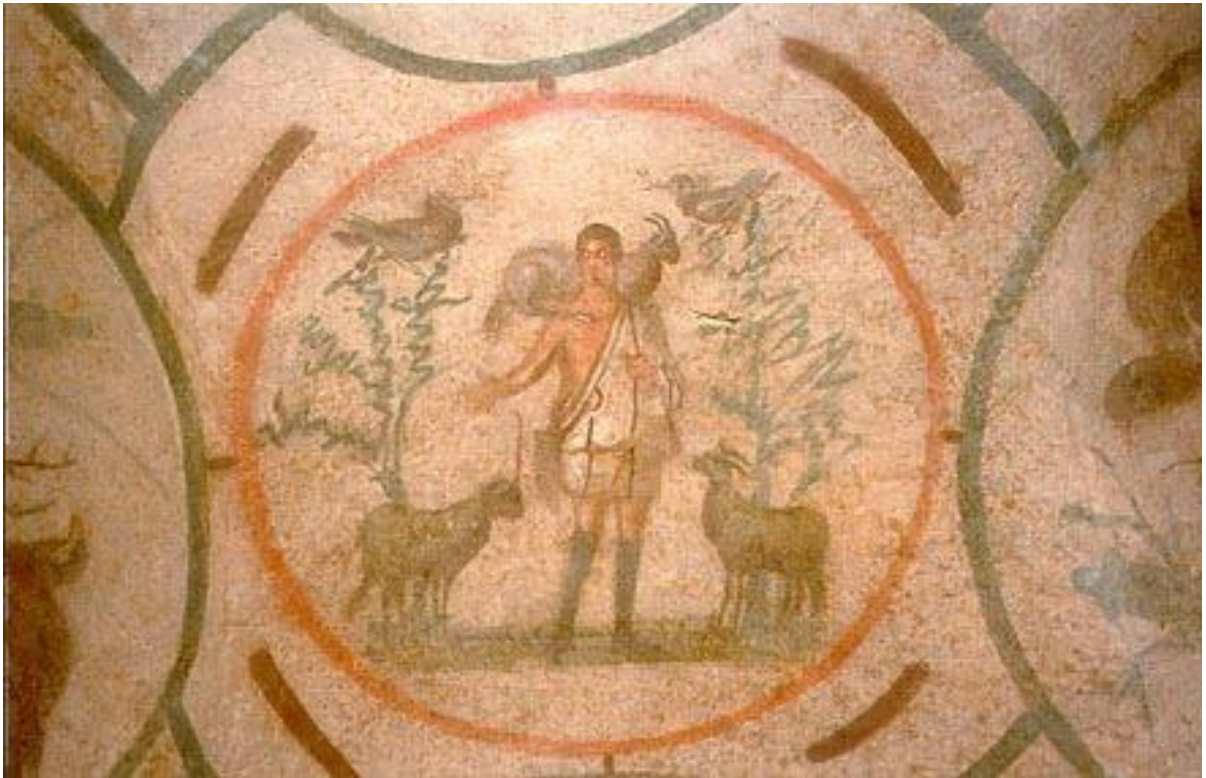
Kupcima se najviše sviđa ne zapakirana izložena roba, tako kod odlučivanja pri kupnji sudjeluje i ruka koja ispituje zrelost (pritiskom prsta osjeti se tvrdoća ili mekost) a i nos.

Sir, u stvari vrlo jednostavan proizvod koji predstavlja ukiseljeno mlijeko u krutom izdanju, pronađen je u doba matrijarhata u osvit civilizacije, u mlađem kamenom dobu, kada i gdje ostaje tajnom. Danas posebno cijenjene i izuzetne vrste sirova zahvaljujemo također umješnosti žena, ali u vrijeme kad su muškarci već stekli ravnopravnost.

Nekada je neki pastir, nakon dugog hodanja, sjeo i ožednivši htio popiti mlijeko koje je nosio u torbici od goveđeg želuca, kao čuturu, obješenu o pojas. No, osvježujuća tekućina nije ovlažila žedna usta. Pod utjecajem sunca i fermentacije, mlijeko se zgrušalo. Kušao ga je i na njegovo iznenađenje prijalo mu je. Tako je rođena, barem se pretpostavlja, nova namirnica - *sir*, grčki – *formos*, rimski - *caseus*.

Jedna od legendi kaže da je sir rođen na tlu današnje Italije, kentaur *Hiron* (za razliku od ostalih predočuje dobroćudnu snagu u službi pravednih borbi) naučio je Apolonova sina Aristeja umjetnosti pravljenja sira. To je bilo na otoku Sardiniji gdje se na veliko uzgajaju ovce i koze, i gdje je mlijeka u izobilju.

Na Sardiniji je poseban specijalitet - svježi kozji sir poslužen s gorkim medom od biljke planike.



Slika pastira, kao čuvara životnih izvora, od davnina se veliča i štuje. Umjetnost pravljenja sira poznavali su Sumerani, u kolijevci civilizacije bogatom poljoprivrednom području između rijeke Eufrat i Tigris još prije 6000-7000 godina, prvi za koje pouzdano možemo ustvrditi da su u njemu uživali. Vidljivo je to i na reljefima hrama posvećenom boginji Nin Har Sag, zaštitnici poljoprivrede i stočarstva a ustanovljeno je da su sir radili od ovčjeg i kozjeg mlijeka. Egipćani, faraoni su naprosto bili „ludi“ za njim, jeli su ga pri svakom obroku u velikim količinama. Slike na Ramzesovoj grobnici pokazuju koze vodene na pašu i mješine obješene na motku. Grci su sva dotadašnja znanja o siru prisvojili i proglasili svojim otkrićem. Već Homer u Odisejevim lutanjima opisuje kiklopa Polifema koji od ovčjeg i kozjeg mlijeka pravi sir. Pretpostavlja se da je današnja Feta koja se proizvodi širom Grčke potomak tih davnasnjih sireva. Herodot spominje sir od kobiljeg mlijeka dok Aristotel od magarećeg mlijeka. Jelo **tyrotarcum** (tyrotárichos) napravljeno je (smiješano) od sira i usoljenih riba/neka vrsta ragua-paštete od sira i sleđeva/. *Sir je dar bogova*, govorili su stari Grci.



Tradicionalno pravljenje sira u Grčkoj

Povijesni tragovi upućuju nas da su već i pretkršćanska germanska, frizijska i batavenska plemena uzgajali stoku i proizvodili jednostavan sir, a od Rimljana su naučili praviti tvrdi sir.

Za Rimljane se slobodno može kazati da su zavladaali Europom uz pomoć oružja i sira, kojeg su radili iz ovčjeg i kozjeg mlijeka a imali su oblik *pletenice*, *boce*, *konjske* i *jelenske glave*. Naime, sir je s Cezarovim legionarima išao posvuda, kao Sastojcini dio opreme na dugim marševima i pohodima. Legionari su nosili preteču jednog danas svjetski poznatog sira - parmezana prvotno zvanog *lunar*, koji je imao najvišu cijenu u doba Dioklecijana. Rimljani su poznavali *caseus bubulus* - kravljji sir, *caseus bubulus sale conditus* - slani kravljji sir, *caseus dulcis* - slatki sir, *caseus mollis* - meki sir, *caseus recens* - mladi sir, *caseus vestinus* - vestinski, suhi mrvljeni sir. Neki sirovi, koji su još i danas cijenjeni, bili su poznati već u starom vijeku. Varro, Marcus Terentius, rimski pisac (116.-127. p. Krista), svestran i obrazovan, piše o siru i njegovim purgativnim osobinama u prehrani, kaže da su kravljji sirevi hranjivi ali teže prolaze kroz tijelo, kozji sirevi su manje hranjivi. Prvi je pisao o neophodnoj čistoći pri proizvodnji mlijeka i sira. Kolika je bila važnost sira govore i stari rimski zapisi, a značajno mu mjesto daje u svojim djelima i Plinije Stariji, i sam veliki siroljubac, spominje bijeli sir u salamuri danas toliko poznat sir Sredozemlja. Osim toga, imali su razgranatu trgovinu sa svojim provincijama, dok su na tržištu starog Rima Galski sirovi bili na najvišoj cijeni (Gali su već tisućljeća proizvodili sir, naučivši to od Kelta, a Franci i Burgundani preuzeli su tu tradiciju što je i razlog današnjim poznatim Francuskim sirevima. Žene i redovnici čuvali su i prenosili tu tradiciju sve do današnjih dana).



Rimska posebna kuhina za proizvodnju sira

Sir je bio stalni sastojak raskošnih gozbi u starom Rimu, bio je djelom njihova življenja - *ārs vivendi*. U vrijeme kad su Rimljani izbili na Crno more, sir je na primjer, među plemenima na području današnje Bugarske služio kao - *novac*. Preteča pizze je i plosnati kolač libum, koji se prema Katonu sastojao od smrvljenog sira, mlijeka, pšeničnog brašna, jaja i maslinova ulja. Pržio se u ulju i prije posluživanja mazao medom. Ta žrtvena pogača najčešće se radila za proslavu rođendana genija Vergilija Ovidija. Kolač - lovornjača, vrsta gibanice radio se od mošta, sira, kumina, masla i lišća lovora. Obavezno jelo na svadbama.

Bilo kako bilo, sir je zacijelo jedna od onih namirnica, koja je pripomogla brojčanom rastu čovječanstva, jer mu je omogućila da si osigura rezervu hrane. Zanimljivo je da su Slaveni poznavali sir prije Germana. Naime vlastita riječ *sir* zastupljena je u svim slavenskim jezicima kao *syr*; litvanski *surris*, staroindijski *syra* - kuhana sirutka, dok su germanski narodi svoje nazive za sir morali posuditi od Rimljana. Pritom je latinski *caseus* po izgovoru najbliža njemačka riječ *Käse*. Latinska riječ *formaticus* za uobličeni sir javlja se u francuskom kao *fromage*, a u talijanskom *formaggio*, a u starovisokonjemačkom kao *formizzi*.

Prvi sirevi u povijesti bili si ovčji i kozji sir (za kozu se kazivalo i „sirotinjska krava“). Te su se životinje zadovoljavale skromnim suhim pašnjacima sredozemnih zemalja, u kojima se sir proizvodi već oko 3.000 godina.

Sir u svom najjednostavnijem obliku, jer bio je jeftin, bio je omiljena namirnica seljaka i robova. Jedna rimska pjesma koja možda potječe od Vergilija pjeva o čarima nekog jela od sira i trave. To jelo - **moretum**, još i danas, spravlja se posjetiocima u arheološkom parku u Ksanti.



Virgil and the muses. Bardo-Museum in Tunis



Moretum

Bršljan, komorač, korijander, nana, rutvica, češnjak, maslinovo „božansko“ ulje i otvrdnuti slani sir. Očišćenim režnjevima češnjaka dodaje se sir, sve u okrugloj kamenoj posudi, i aromatično bilje. Prvo se sir omekša - zgnječi drvenom kuhačom, te njegov sok prožme smjesu. Tada se začinja „božanskim“ uljem i oprezno dodaje kvasina, koja snažno djeluje. Svi sastojci se dobro izmiješaju i iz više boja stvorena je jedna, ne sasvim zelena i od više mirisa - jedan miris. Dlanovima i prstima se oblikuje cijela masa u loptu. Sada je jelo gotovo, komadići sira - jela, stavljaju se na kruh - pogaču i jedu.

Prema sastojcima, zar nas ne podsjeća na našu „staru“ *sirnu mješavinu* od svježeg kravljeg sira, kosanih zelenih pera mladog luka, crvene paprike, soli i češnjaka ili na *turoš - prge*, osušeni sir slične mješavine samo bez luka.

U početku je sir bio idealna namirnica za jednostavne ljude, poslije mu je pripisivano ljekovito djelovanje, te ga se počelo profinjavati. Tako je dobio pristup na kraljevske stolove. Od srednjeg vijeka oplemenjuje svečane gozbe jednako nadahnjujući kuhare i umjetnike. Umjetnici i kraljevi, seljaci i pjesnici jednako biranim izrazima slave gurmanske užitke sira.

Proizvodnja je stoljećima bila tradicija seljaka, no s porastom stanovništva uvidjelo se da su nužni novi postupci. U našem dobu proizvodnja sira skrivena je ljudskom oku (računala, kontrola, racionalizacija, pasterizacija). Najsuvremenije metode tradicionalnu metodu proizvodnje sireva progale su u zatvorene sustave. U velikim staklenim posudama se može vidjeti mladi sir, na pokretnoj traci proizvodnja sireva usredotočena je na: veliku količinu, brzinu i higijenu. Potpuno automatizirano sir se ovdje rada. Proizvodnja je popraćena stalnim bakteriološkim kontrolama. Na povezanim policama slijedi obrada i njega, okretanje, pranje te zrenje. Industrijska proizvodnja zacijelo ima svoga smisla, a pogotovo pasterizacija mlijeka, koja je smanjila broj bolesti uzrokovanih bakterijama.

No kultura pravljenja sira, okus i tradicija, ostali su živi u sirevima proizvedenim od sirova mlijeka na selu.

Francuzi ponosni na svoju staru vještinu umjetnika sirara, izumrle unapređivanjem tehnologije i omasovljenjem proizvodnje, kažu: *sir od pasteriziranog mlijeka je „mrtav proizvod“*.

Zacijelo nitko nije pisao o sirovima tako kao Zola u *Trbuhu Pariza*, opisujući ih u prodavaonici gospođice Lecouer:

Budući da su malo predisale, osjetiše da najjače vonja camembert. Sir camembert, koji je zadajao mesom krupne divljači, nadjačao je potmulije mirise marollesa i limbourga te širio svoj zadah prigušujući ostale vonjeve neobičnim obiljem trulog isparavanja. Međutim, u tu je snažnu melodiju sir parmezan upadao od vremena do vremena sitnim tonom seoske frule, dok je brijski sir upletao u nju blag otužni glas navlaženog bubnja. Onda je opet nadjačao livarot. Neko se vrijeme u toj simfoniji isticao oštar glas anisom začinjena géromé-sira, koji je pjevao bez pratnje orgulja

Stajale su, oprastajući se u završnom akordu simfonije mirisa sirova. U ovaj čas čuli su se svi. Bila je to kakofonija zaraznih isparivanja, počevši od teških vonjeva kuhanih, švicarskih i holandskih sirova od kužnih oštih mirisa olivet - sira. Brujali su potmulim glasom cantal, chester i kozji sirovi nalik na široki pjev basova, od kojih se izdvajahu, u tankim glasićima, lakši zadasi neufchatela, troyesa i mont d'ora. Tada se mirisi pometoše, valjahu se jedni preko drugih, zgušnjavahu se u cuhove port-saluta, limbourga, géroméa, marollesa, livarota, pont-l'évêquea i, pomiješavši se, malo-pomalo, rasprsnuše se kao jedan jedini smrad.

Kao dobar Francuz (a Francuska nije samo zemlja vina, već i sirova, kažu da ih ima 777 vrsta) Zola je volio sirove, pa mu ovaj više ružni nego lijepi opis valja oprostiti kao najizrazitijem predstavniku naturalističkog smjera u književnosti. O raznolikosti i bogatstvu francuskih sireva jednom je De Gol rekao:

narodom koji ima više od 300 vrsta sireva (bez regionalnih) ne može se vladati.

O tim sirevima, gastronomskim užicima i porijeklu postoje mnoge legende i anegdote, ali jedno je sigurno - Cantal (overnjonski sir, kantale) poznavali su već stari Rimljani i svrstava se u jedan od najstarijih sireva na svijetu.



Fromage d'Auvergne: Le Cantal

Reblochon, savojski masni sir, koji se proizvodi na pašnjacima iznad Thônes-a, svoj nastanak temelji na lukavosti francuskih seljaka iz brda. U XV. st. se porez određivao prema mlijeku. Kad bi se pojavio poreznik krave bi se pomuzle samo do pola i čim poreznik nestao pomuzli bi ih dokraja. Od tog masnog mlijeka proizveli su izvrstan i ukusan sir - reblochon. Seljaci se često morali samostanu plaćati zakup mlijekom, od kojeg su redovnici pripremali sir prema starim naputcima.

U cistercitskoj opatiji Citeaux-u (Sitonu) u Burgundiji postoji dugotrajna tradicija pravljenja sira. U srednjem vijeku nije bilo propisa o hlađenju i čuvanju svježine mliječnih proizvoda, tako su seljaci donosili mlijeko u samostan gdje se nalazio potreban pribor. Ovdje se od mlijeka proizvodio sir, skladištio i samostan ga je prodavao (dio seljaci, dio samostan). To je i razlog što mnogi sirevi kasnije i nose ime nekog samostana, a ovdje je poznat - Fromage Fabrique L'Abbaye de Citeaux (Côte D' OR), koji se proizvodi još od rimskih vremena.

Plodna polja donje doline Seine u Normandiji, najpogodnija su za pašnjake. Ovdje se proizvode izvrsna alkoholna pića: *cider - normansko jabučno vino* i *calvados - jabukovaca*, poznata i kao „normanska rupa“, koja su neizostavna u stankama tijekom obroka od više jela, koja obavezno moraju biti dopunjena i Camembert-om. Bratovština vitezova camembera - Confrérie de chevalier de Camembert, jedna je od mnogih sličnih bratovština u francuskoj, koja se brine za očuvanje tradicije proizvodnje sira i njegove kulture. Povijest camembera povezana je sa poviješću obitelji Rell iz mjesta Camemberta. Za vrijeme francuske revolucije neki je svećenik, iz okolice Briea, došao u Camembert, kako bi se sakrio kod svoje sestrice Marije (Marthe). Iz zahvalnosti uputio ju je u tajne proizvodnje sira. Marija Rell usavršila je svoje znanje o proizvodnji sira, i predala ga potomcima koji su poslije s njim oduševili Napoleona III.. Preko granice Camembert je dospio otkrivanjem drvene kutijice u kojoj je sir mogao zreti i biti transportiran bez teškoća. Uvođenjem propagande u XIX. st. s dekorativnim etiketama na kutijici, na kojima se pojavljuju veseli redovnici, svećenici i velike ličnosti, ovaj

kremasti sir osvaja sve veće tržište. Seoska tradicija njegove proizvodnje održala se do danas. Gospodarstvo Marije Rell još postoji, ali na njemu se već dugo ne proizvodi sir.

(nakon što se mliječna bjelančevina zgruša pomoću sirila /ferment iz telećeg želuca/, želatinasta smjesa se dijeli na grube komadiće, zatim počinje najvažniji dio proizvodnje camemberta. Ručno se mladi sir kuhačom oprezno stavlja u malene okrugle probušene kalupe gdje se sir može slegnuti a sirutka oteći. Za jedan je sir potrebno 5 kuhača. Da se do kvalitete i originalnosti drži vidi se i na kutiji, na njoj mora pisati: *od neprerađenog mlijeka* (O l. cri) i *ručno stavljanje u kalupe* (mule á la ruge). Mladi sir prska se plemenitom pljesni, koja će u tijeku četiri tjedna na površini sira stvoriti karakteristični tipični sloj bijele pljesni. Nakon deset dana uz redovito okretanje u hladnom podrumu zrenje je dovršeno, bijela pahuljasta plijesan utiskuje se u koru).



Camembert-ov predak je veliki brat Brie, koji se često naziva „sirom kraljeva“, a bio je po legendi i posljednji gurmanski užitak (uz svinjski buncek) Luja XVI. prije nego što je uhićen i giljotiniran. Na Bečkom kongresu 1814-1815. rezolucijom proglašen je - *kraljem sira* (na Bečkom kongresu bili su i poznati kuhari koje su doveli njihove mecene; Talleyrand je doveo Marie-Antoineta Carême-a, a Meternich Franza Sachera izumitelja Sacher torte 1832.. Bečki kongres u sjeni svojih političkih značaja imao je kasnije i odjeka u kulinarstvu, jer su na njemu objedi i večere bile pravi gastronomske izložbe novih i starih jela. Poslije kongresa Europom se proširio pojam „bečke kavane“ kao neke vrste „platonске akademije“) - što bi danas odgovalalo - rezolucijom ujedinjenih naroda.

Brie se ubrajao u omiljene užitke Karla Velikog, takoreći zajedničkog cara Nijemcima i Francuzima, koji je bio veliki ljubitelj vina, žena i sira. Na jednom od svojih putovanja otkrio je još jedan sirni specijalitet, koji u svojim izvještajima o Galskim ratovima (*Commentarii de bello Gallico*) spominje i Julije Cesar - *Roquefort*. Kako bi se taj sir znao cijeliti valja upoznati područje iz kojeg dolazi. Srce Gascogne, u središnjem masivu gdje su još prije desetljeća lutali vukovi, nalazi se brdo Cambalu sa svojim jedinstvenim sustavom špilja, koje osobito pogoduju spremanju i zrenju sira. Zbog erozije i propusnosti krševitog dna nastao je labirint špilja kojima struji zrak, a u njima već naraštajima zrije ovčji sir Roquefort. Sir zrije čak i u špiljama ispod kuća. Na sunčanim visinama ovog kraja, uz ljude žive velika stada ovaca koje daju osnovni sastojak siru - ovčje mlijeko. Prema legendi, tvorac ovog sira je neki mladi zaljubljeni pastir koji je slijedio svoju draganu na ljubavni sastanak, ostavivši svoju užinu: crni kruh i ukiseljeno mlijeko na ulasku u špilju. Do njegovog povratka mlijeko je postalo tvrdom delikatesom prekriveno plavom pljesni. Mlijeko ovih ovaca daje Roquefortu njegova tipična svojstva, koja su idealna za kasnije oplemenjivanje. O proizvodnji sira pazi AOC - Appellation d' Origine Contrôlée.

Proizvodnja počinje zgrušavanjem mlijeka i komadanjem mladog sira na kocke. mladi sir se ručno stavlja u rupičaste kalupe, zatim se posipa *penicillium roqueforti* koji stvara zelenoplavu plijesan. Ta se plemenita gljivica dobiva iz raženog kruha, koji se stoga posebno peče jednom na godinu i stavlja u špilje koje sadrže spore ove gljivice. U obliku praha gljivice se dodaju mladom siru. Kalupi se više puta okreću kako bi sirutka otekla. Za razliku od ostalih sirova roquefort se, kako kažu na jugu francuske, smije proizvoditi samo na ovom području, te mora zreti u špiljama ovoga sela. Taj monopol zajamčen je pismom Karla VI. iz 1411. godine. Stvrdnuti sir dobiva svoj žig, ručno ga se soli radi daljnjeg isušivanja, konzerviranja ali i okusa. Sirovi proizvedeni u okolici na zrenje dolaze u Roquefort, kako bi bili pohranjeni u prirodne špilje sa stalnom temperaturom od 6-8 °C i neprekidnom cirkulacijom zraka. Prije procesa zrenja sir se buši s 30 rupa, kako bi se omogućilo prodiranje zraka u unutrašnjost i stvaranje pljesni. Sir se smješta na police od hrastovine, od kojih su neke stare desetljećima. Svaki proizvođač ima svoje vlastite špilje. Blagocrvenkasti vanjski sloj (koji se kasnije uklanja) i razvijena zelena plijesan u sredini znak je zrelosti sira i savršene kvalitete. Sada se sir zamotava u aluminijske folije kako bi se spriječilo daljnje nekontrolirano stvaranje pljesni ali i omogućio nastavak procesa zrenja. Zbog male rupe na gornjoj strani sir i dalje diše. Sveukupno zrenje traje tri mjeseca.

Kralj plavih sireva cijenjen je i u gastronomiji i to ne samo kao desert. Vrhunski kuhari za krunu biranih jela preporučuju njihovo oplemenjivanje plemenitim sirovima, kao što je *flambirana pržolica poslužena delikatesnim umakom od roqueforta*.

Kozji sir iz St. Mer de Touraine, žitnici francuske, nema samo najzanimljiviji izgled i okus, nego je to jedan od sireva s najstarijom povijesti. Pripovijeda se kako su 732. god. za vrijeme bitke kod Poitiers-a, u kojoj je Karlo Martel, potisnuo Saracene prema jugu oni tako brzo pobjegli da su u panici ostavili svoja stada koza. Odatle je porijeklo ovdašnjih kozjih sirova. Na malim gospodarstvima Touraine još i danas se proizvodi sir, to su obično obiteljski pogoni koji se ovdje nastavljaju naraštajima.

Mladi sir se rukom stavlja u probušene kalupe iz kojih se cijedi sirutka. Stvrdnuti se sir vadi iz kalupa i reže na pravu duljinu od 15 cm. Zatim slijedi - poanta, zamatanje u pepeo od drvenog ugljena. Sada ovaj kozji sir mora zreti trideset dana u suhim dobro prozračnim podrumima. Za ovaj gurmanski užitak, neki francuski pjesnik je rekao: „*da su zacijelo tako mirisale Božje noge*“. No, drugi kažu, da su ovdje u ovoj igri zacijelo imale posla i vražje noge, jer ga se može nazvati i pravim smrdljivcem. Stoga, da bi ga oplemenili mažu ga s rakijom iz komine, iz njegova područja (područja proizvodnje sira) ili prema ukusu Calvadosom.

U ranom srednjem vijeku ustanovljene su tržnice sira i vaga za sir, tu se sir nije samo vagao nego mu se određivala i kvaliteta. Vrste poput Edamer i Gouda potječu iz srednje i sjeverne Nizozemske. Značajne vrste Nizozemskog sira mogu se nabrojati na prste jedne ruke, ali su se zato proširile i omiljene su o cijelom svijetu. To su sirovi iznimne trajne održivosti i što su stariji to su ukusniji. Već su u XII. st. bili toliko omiljeni da je nastala razgranata trgovina. U XVI. st. počela je trgovina, brodovima, diljem svijeta, a uvoženi su i začini kojima se sir oplemenjivao. Mnogi proizvodi kulture sira iz tog zlatnog doba Nizozemske sačuvali su se i do danas.



Alkmaar, tržnica Gouda sira



Alkmaar, tržnica Gouda sira

Danas je tržnica, sira Edamer-a i Gouda, u Alkmaar-u turistička tradicija. Za najboljih vremena prodavalo se i sto tona sira na dan, danas tek trideset tona, od kojih Gouda iznosi šezdeset posto. Izvoz je bio važan u srednjem vijeku, danas iznosi tek 400.000 tona godišnje a proizvodi se 500.000 tona. Sir koji se danas prodaje često je premlad, dok je prije uvijek bio primjereno star, tj. star 8-10 tjedana. Za primjereno stari sir (gouda) kaže se da je „ekstra blade“ tj. rasni sir sa okusom, koji se najčešće proizvodi na malim seoskim gospodarstvima. Od te vrste sira radi se i poznati gurmanski sendvič *Kölnski Rheinischer lekerless*.

Proces proizvodnje Gouda-e počinje dodavanjem sirila mlijeku, koje se počinje zgrušavati pod utjecajem kiseline (sok smokova drveta dodaje se za vegetarijanski sir), iz želuca teladi ili drugih preživača. Kad se mliječna bjelancevina u bazenima zgruša, miješalicom se dobiju komadići. Sa mladim se sirom u kalupe stavlja i sirutka gdje će se ocijediti višestrukim okretanjem. Nakon tiještenja Gouda dobiva tipičan oblik.

Posebno se radi Gouda s travama (kuhana kaša od trava) kojih ima šest različitih vrsta. Mješavina trava, koje se drže u tajnosti ali se ipak zna za: koprive, češnjak, celer, paprika, stavljaju se izravno u mladi sir. Boerenkaas pravi seljački sir i Gouda stavljaju se u slanu kupku kako bi se izvukla preostala vlaga i sir konzervirao. Zrije na stalnoj temperaturi od 10-12 °C, a zrenje traje 4-6 tjedana za mladi sir i do 12 mjeseci za stari sir. Kako bi sir ostao mek, tradicionalno ga premazuju umjetnom tvari koja omogućuje prolaz zraku. Što je sir stariji to je tvrdi i oštrijeg okusa. Zbog iznimne trajnosti Nizozemska Gouda je bio omiljeni, kao i danas, na brodovima. Danas se sir Gouda radi po cijelom svijetu.

U srednjem vijeku Englezi su uvozili pivo i sir iz Nizozemske, iako i Engleska posjeduje različite vrste sireva. Prije više od 5.000 godina prvi su pastiri sa svojom stokom prešli Kanal. Kelti, Angli, Sasi, Rimljani, Danci, Norvežani obilježili su i tradiciju proizvodnje sira. Rimskim utjecajem može se smatrati i sličnost francuskog Cantala i engleskog Cheshire. Svjetski poznati Cheddar proizvodi se u visokim cilindrima od 25 kg i više, kao i Stilton - tipični plavi sir.



The Bell Inn, Stilton



sir Stilton

Stilton se prvi put počeo proizvoditi u istoimenom mjestu oko 1720. god. Ugostiteljski objekt *Ben Inn* na cesti za London vremenom je kao i sir postao veoma omiljen.

Zgrušanom mlijeku, pomoću sirila, dodaje se i otopina plemenite gljivice, jer Stilton je „pljesniv“ sir. Zgrušana smjesa ručno se miješa i komada. Nakon oticanja sirutke iz kade, mladi se sir premješta u stroj za mljevenje, gdje se usitnjava i potom stavlja u cilindrične kalupe. Ti kalupi više puta se okreću kako bi iscurila preostala sirutka. Na kraju se sir zamata u foliju kako se tijekom prve faze zrenja ne bi isušio. Kao gotovo svi plavi sirevi, Stilton se buši, kako bi kroz rupe ušao zrak i mogla se unutra razviti plijesan. Zrenje je popraćeno stalnim kontrolama. Kad je potpuno dozrio, Stilton je protkan plavim žilicama i ima prirodnu tamnu koru. Znalci kažu da ga je najbolje jesti uz gutljaj - porta.

Nekoć je i u Engleskoj proizvodnja sira bila u domeni samostana dok Henrik VIII. nije raskinuo s katoličkom crkvom i izvlastio samostane i proizvodnju sira omogućio svakomu. Od tada je tradicija očuvanja proizvodnje sira ponovo u rukama seljaka. Grofovija Somerset sa svojim pašnjacima zavičaj je sira Cheddar. Kod proizvodnje Cheddara neki su postupci jednaki kao i kod drugih sireva, no po nekim se veoma razlikuje od njih. Osobitosti nalazimo u prvom redu u obradi mladog sira, što je krajnje složen postupak. Pošto se mlijeko tj. sir zgrušao, i nakon što je pomiješan i izliven u veliku kadu, majstor počinje mladi sir slagati u slojeve s obje strane u velikoj kadi. Tako nastaje jarak, neka vrsta klanca, kroz koji može oteći preostala sirutka. Ovaj procjep u mladom siru podsjeća na Cheddar-gorge, na prirodni klanac nedaleko od mjesta Cheddar. Odatle i ime siru Cheddar. Mladi sir se nekoliko puta reže i slaže u slojeve jedan na drugi. Tako se iscijedi ne samo većina preostale sirutke nego se i zrna, veličine graška, stišću. Ovaj komplicirani postupak proizvodnje sira u Americi, gdje je Cheddar veoma omiljen, industrijaliziran je već u prošlom stoljeću. Na kraju se Cheddar komada i soli. Takva smjesa dolazi u kalupe iznutra obložene tkaninom. Nakon tiještenja veliki teški valjci se omotaju pamučnom tkaninom i premazuju svinjskom mašću. Ovu koru ne može se jesti. Sve proizvođače sira redovito posjećuje nezavisni inspektor, koji sireve što zriju u podrumima ispituje, kontrolira njihov izgled, konzistenciju, miris i okus. Cheddar je najuspješniji Britanski sir. Najveći sir ikad proizveden na svijetu je bio sir Cheddar proizveden u Kanadi težak 22 tone (The Mamouth Cheese - Canada). Proizveden je za Svjetsku izložbu u Chichagu.

Udruga sirara Ujedinjenog Kraljevstva organizira svjetsko natjecanje proizvođača sira zvanom „World Chees Awards“. U komisiji koja na takvim natjecanjima ocjenjuje sireve nalazi se šest nepristranih osoba koje ne mogu jedna na drugu utjecati i koje na temelju posebnih pravila daju konačnu ocjenu. Osim okusa i mirisa, utvrđuje se i odgovara li istini deklaracija na omotu glede masti, suhe tvari i izvornog oblika sira. Svaki član komisije, inače specijalist za sir, daje konačnu ocjenu, nakon čega se najviša i najniža ocjena odbacuju, a u obzir se uzimaju srednje.



U Njemačkoj postoji sirni specijalitet od sirova mlijeka - Allgäu (Algoiski) planinski sir (Bergkäse). Mirisne trave Alpa cijene sva živa bića, osobito ukusno mlijeko. S mlijeka, koje je pomuzeno već prije, valja ukloniti vrhnje. Tada ga se pomiješa s jutarnjim, svježe pomuzenim mlijekom, u velikom bakrenom kotlu pod kojim već gori vatra. Zbog fermenta, sirila dobivenog iz telećeg želuca, mlijeko se zgrušava. Bakterije mliječne kiseline poslije će utjecat na vrenje, zbog toga se dodaje ugrijanom mlijeku. Nakon otprilike 30 minuta, mlijeko se, tj. koagulirana mliječna bjelančevina - kazein, zgusne. Tu hladetinu smjesu valja promiješati specijalnom miješalicom za sir. Nastaje tzv. mladi sir. Ovu sirnu masu treba neprekidno mijesiti jedan sat kako bi se pretvorila u planinski sir. Pritom valja odrediti pravi trenutak, a tu dolazi izražaja sva vještina proizvođača sira. Platnenom krpom u rukama, s jedne strane, i zubima s druge strane, jednim pokretom se treba spretno sir izvaditi iz kotla. Osnovni sastojak velikog planinskog sira na ovaj način, svaki dan izlazi iz kotla. Tada ga sirar stavlja u drveni kalup i pokriva krpama. Od vrhnja se pravi maslac. U preostaloj sirutki, koja se koristi za svinje, nalazi se još bjelančevina. Ona se kuhanjem zgrušava te koristi za temeljnu namirnicu, npr. za svakodnevni pastirski doručak (poprži se u tavici na peći), koji se jede s mlijekom ili sam.

Jučerašnji sir sada se može izvaditi iz kalupa. Kako bi se iz sira izvukla i posljednja tekućina, on se 48 sati mora namakati u slanoj vodi. Pravi sir mora imati pravo skladištenje i zrenje. U dolini Lindenberg u Allgäu u sirnom podrumu skladišti se oko 8.000 komada sira, od toga do 1.000 komada s visinskih pašnjaka. Tvrtka Baldauf, koja posjeduje taj sirni podrum, proizvodi sir Talberg - planinski sir, koji se proizvodi cijele godine, također od neprerađenog mlijeka. Kontrola ovog sira je takoreći svakodnevna, Sir se lagano istuče batićem i tako se utvrđuje da li je smjesa stvrdnuta. Na mjestu gdje je smjesa najšuplja buši se rupa i uzima uzorak. Na njemu možemo otkriti tvrdoću sira, tada se kontrolira miris i okus. Svakodnevna njega je neizostavna. Sir se vadi iz polica i okreće, obrađuje se uvijek ona strana na kojoj je sir ležao, ona dolazi sada okrenuta prema gore. Površina se maže otopinom vode i

solu, važno je sir vratiti na policu sa suhom stranom prema dolje. Da se to neradi sir bi postao „izgrižen“ - kao dječja guza. Planinskom siru treba najmanje 8-12 mjeseci dok ne dozri do delikatese. Planinski sir potječe iz Švicarske.



Sir Sbrins

Jedno od vjerojatno najstarijih svjedočanstva o proizvodnji sira nalazimo u Švicarskoj kronici iz 1548. godine. Gledano zemljopisno sasvim malena zemlja Švicarska što se tiče sira - velesila je. Sir Sbrins su već poznavali stari Rimljani, a Emmentaler i Appenzeller cijenjeni su diljem svijeta. Ekkehard IV., s nadimkom „Junior“, jedan od najugledniji europskih učitelja, glazbenika i povjesničara, oko 1060. godine napisao je „Benedictiones ad mensas“ - „Blagoslove kod stola“ u doba kad je Sveti Gallen jedan od najmoćnijih europskih samostana (Švicarska). Među inim spominje mlijeko i mliječne proizvode i to naročito od krave i koze od čijeg se mlijeka radio najbolji sir. Začudo, Ekkehard, ne spominje ovčji sir iako ga engleski fratri već u sedmom stoljeću hvale kao neobično ukusan i zdrav sir, i to posebno od ovaca s crnim krznom. Tradicija i kultura sira sačuvani su ovdje na mnogim mjestima. U mjestu Appenzell u mjesnoj sirari (Schaukäserei) posjetitelji mogu iz blizine doživjeti ono što se inače odvija samo na planinskim imanjima kao svakodnevni težak posao. Tu se može vidjeti i umjetnički ukrašen pribor za proizvodnju sira, koji govori o ljubavi prema toj tradiciji. Appenzeller je nekada bio rabljen i kao sredstvo plaćanja poreznih daća, zbog čega ima nadimak „kamatni sir“. Unatoč javnom prikazivanju proizvodnje sira prave se metode dobivanja sira čuvaju kao tajna. U podrumu gdje sir zri vlažnost zraka valja održavati na umjetan način. Kažu da se obilježje neke pokrajine odražava u svakom siru proizvedenom ovdje. Pogledate li Švicarsku i kušate njen sir povjerovat ćete u to. Tradicionalna proizvodnja sira, od onih gdje radi više ljudi ili onih gdje radi samo jedan čovjek, zadržala se do danas. Ni, kod toga se ipak koriste suvremeni postupci proizvodnje.

Kod proizvodnje emmentaler-a ondje gdje se nekad miješalo rukom posao danas preuzimaju automatske miješalice, ali sa sličnim alatima kao nekad. Kako bi se odredio točan trenutak kada se masa dovoljno zgrušala, tu je sirar sa dugotrajnim iskustvom u ovom zanatu. Nakon što uzme djelić sira iz sirne mase iz kotla, stisne ga šakom u čvrsti grumen, oblikuje ga i trešnjom, držeći ga s dva prsta, sir mora biti elastičan i čvrst ali ipak ne toliko da se ne odlomi na dva dijela. Kotao se sada ispunjava automatski, oblikovanje, tiještenje i cijedenje vode danas je mehanizirani proces, koji se zasniva na starim proizvodnim procesima. Svakoga dana tri emmentalera odlaze u slanu kupku gdje se isušuju. Od 4.500 litara mlijeka dobiju se 3 Ementalera od 120 kg. Svakodnevno pranje i čišćenje potrebno je i

ementaleru, kao im kotlovima gdje se proizvodio sir. Ne znoji se samo majstor, nego i sir u prostoriji za sušenje, gdje se iz njega isparava i posljednja vlaga. Ovi golemi kolutovi zriju 8-10 mjeseci u hladnim zračnim skladištima. Rupe u siru nastaju posebnim svrdlom, za rupe su odgovorni plinovi ugljika koji nastaju pri zrenju.

Italiju bi mogli nazvati, radi Rimljana, kolijevkom kulture proizvodnje sira. Neki sirovi, koji su i danas cijenjeni, bili su poznati već u starom vijeku. Mlijeko ovaca, koza, krava i kobilica vješto se i maštovito prerađuje i danas. Emilia Romagna stoljećima je poznata po proizvodnji prehrambenih proizvoda. Staro Rimsko *Ars vivendi* ovdje se opskrbljivala hranom. Između širokog korita rijeke Po na sjeveru i obronaka Apenina na jugu, između gradova bogate kulture i povijesti, proteže se regija plodnosne privrede. U najvažnije proizvode ubrajaju se mlijeko, sir, meso, žitarice, voće i dakako vino. Iz ove pokrajine potječe i svjetski poznata *parmska šunka*. Ovdje na sjeveru Italije proizvodnju sira pogodio je i razvoj gradova, poput Parme, a time i razvoj tržišta. Predio između Parme, Bologne i Mantove domovina je parmezana, sira iz grupe tzv. grana sireva. Ima sporo i dugotrajno zrenje vrlo niski sadržaj vode i zbog toga se može dugo čuvati. Ispod impresivne kore je tijesto boje slame bez ijedne pukotine koje se topi u ustima. Boccaccio ga u Decameronu spominje kao ključan začim za makarone i raviole.

Njegova proizvodnja počinje zgrušavanjem mlijeka od krava koje pasu meteljku i ostale sočne trave, od sredine travnja do polovice studenog, krave se smiju hraniti samo ispašom „bez dodataka silaže“. Za 1 kg parmezana potrebno je 16 litara mlijeka. Zgusnuti sloj iz mliječne bjelancevine - kazein - najprije valja oprezno a kasnije brže, miješati miješalicom za sir. Pritom je od velike važnosti zanatska spretnost majstora. Mladi se sir usitnjava tako dugo dok pojedini komadići ne budu veličine zrna riže. To je vrlo važno za kasniju konzistenciju, što su zrna finija to će sir biti čvršći. Uz neprestano miješanje i dodavanje bakterija mliječne kiseline, sadržaj će kotla zakuhati. Miješanjem mlijeka od sinoć, s kojega je uklonjeno vrhnje, i ne prerađenog jutarnjeg mlijeka dobiva se postotak masti u siru od gotovo 32 posto. Majstor odlučuje kada je mladi sir zreo, kada ga se vadi iz kotla. To je umjetnost za sebe. Uz pomoć velikih platnenih krpa pričvršćenih za šipke, masa se vadi iz sirutke. Ova se metoda čini tako starom kao i tradicija proizvodnje sira. Rimsko mu je porijeklo neosporno, no i danas se vode žestoke rasprave oko toga, tko je proizveo prvi pravi parmezan. Toskana tu čast prisvaja sebi od XI. st., a Emilia Romagna od XIII. st. Nastala sirna smjesa dijeli se i umjetničkom spretnošću vadi iz sirutke. Na kraju dospijeva u kalupe i tijeske, gdje će se preostala sirutka iscijediti, a sir dobiti svoj cilindričan oblik. U višetjednoj slanoj kupki sir će izgubiti daljnju vlažnost. Sir koji je sada siromašan masnoćom stješten i ugrijan mora sasvim polagano zreti. To se odvija u golemim podrumima u kojima su sirevi naslagani sve do stropa. Ovdje se prirodnu koru stalno četka i ulji. Proizvođači parmezana gaje osobitu ljubav prema svojem siru. Parmigiano reggiano je poput djeteta, morate ga prati, okretati i dugo se brinuti za njega, i dobar je kao sva djeca. Talijani ga vole zvati „kraljem sira“ (*reggia tal.* - kraljevski dvor, kraljevska palača). Ako potječe iz Emilie Romagnae dobiva i poseban žig. Njegova kraljevska težina iznosi od 24 do 35 kg. Svoju kvalitetu dobiva tek dugim zrenjem, sve do kasnog ljeta, godinu dana od njegove proizvodnje. Osobito star parmezan mogao je zreti i do 10 godina. Rezanje parmezana umjetnost je koju poznaju samo iskusni majstori, a obavlja se posebnim alatima koje se rabe samo za parmezan. Sir je žut poput slame i pokazuje sitnu zrnastu strukturu. Okus mu je vrlo delikatan, profinjen, blago oštar, ali ne preoštar i usprkos niskom sadržaju masti - potpun. Sir koji je tako njegovan ima i svoju cijenu.

Uspjeh talijanskog sira čvrsto je povezan sa svjetski raširenom talijanskom kuhinjom, koja bi bez svog sira bila nezamisliva. U parmezanu možete uživati u mnogo varijantama. U kolutu, posluženom kao desert narezan ili nariban. Svojim ostrim okusom on obogaćuje svaku miješanu hladnu platu. No, parmezan je u cijelom svijetu poznat i omiljen kao kruna nebrojnim jelima od tjestenine, koja obogaćuje u svom ribanom obliku.

Prava je pizza neraskidivo vezana s tipičnim okusom mozzarella-e. To je sir rađen od bivoličina mlijeka iz provincije Lazio i Campania, danas je i kod nas došao u modu s malo bosiljka kao prilog rajčicama, predjelima i salatama. Interes za taj krepki i hranjivi mladi sir dobivenog od punomasnog mlijeka postaje jedan od najtraženijih prehrambenih artikala. Zaboravljena bivolica postala je i rentabilno govedo. U srpnju 1985. god. uveden je i znak garancije za naziv i rok trajanja na paketićima za tržište, jer se pojavio i patvoreni sir od mješavine vrhnja s kravljeg i bivoljeg mlijeka. Pravi bivoličin sir najbolje se čuva u zemljanim posudama (čupu ili loncu), nikako u metalnom. Drži se na hladnom mjestu, ali izvan hladionika, uvijek potopljen svojom sirutkom. Tek prije upotrebe izvadi se iz sirutke i stavi u hladnjak, na nekoliko sati. Na takav se način neukvaren održi do pet dana.

Emilia Romagna i zapadna Lombardia razvila su se u središta proizvodnje sasvim drugačijih vrsta sirova, kao što su: provola (svježi sir), provolone (sir u obliku kruške), granapadane ili taledgo. Iako su sačuvana izvorna obilježja proizvodnje, procesni su pogoni industrijski organizirani i usmjereni na produktivnost. U početnim je fazama proizvodnja mnogih vrsta sirova jednaka, mlijeko valja zagrijati i zgrušati pomoću sirila, za što se upravo na Apeninskom poluotoku upotrebljavao - smokvin sok. Tek pri nastanku mladoga sira i njegovoj daljnjoj preradi razdvajaju se putovi. Tako npr., taledgo pola sata nakon dodavanja sirila valja razdijeliti hladetinastu masu u komade veličine oraha. Punjenje četvrtastih šupljikavih kalupa odvija se doista na nekonvencionalan i praktičan način (izljeva se direktno u kalupe). Kad im se oblik stisnuo, taledgo dobiva svoj tipičan žig i zrije 45 dana uz neprekidno pranje, četkanje i okretanje. Treba mu vlažna okolina s temperaturom od 4 °C. Što dulje bude zrio to će mu biti izrazitija boja, od žute do narančastocrvene, a i aroma oštija.

Lombardija je jedna od najljepših talijanskih pokrajina, od obronaka Alpa na sjeveru do Sredozemnoga mora na jugu. Nije stoga čudno što jedan ovdje od proizvedenih sireva zovu bel paese ili „lijepa zemlja“. Već od doba Langobarda oko VI. st. Lombardija je poznata po mliječnoj proizvodnji. Većina vrsta sira od davnina nosi ime malenog mjesta u kojem krave koje daju mlijeko za taj sir, zaostaju ili ostaju nakon jesenskog povratka s pašnjaka. To vrijedi prije svega za Gorgonzola-u, koji prvobitno potječe iz nekog sela kraj Milana, a već se prije stotinu godina industrijski proizvodio u području oko Novare. Industrijski ali tradicionalni postupci i danas obilježavaju proizvodnju gorgonzole. Mlijeko se kiseli i zgrušava - telećim sirilom, no za obilježje gorgonzole važna je druga komponenta. U kotao s mlijekom najprije se dodaje tekuća otopina plemenitih gljivica, koja poslije uzrokuju stvaranje plijesni i u unutrašnjosti sira. Nakon zgrušavanja mlijeka pri temperaturi od 28-32 °C mladi sir dolazi na široke stolove gdje će se ocijediti sirutka. Zatim se sir ručno stavlja u kalup koji je presvučen tankim platnom ili folijom. 24 sata sir se stojeći okrenut naopako mora cijediti. Tada se uklanja platno i sir vraća u kalup. Soli ga se i nekoliko puta okreće. Nakon dva mjeseca zrenja plijesan se savršeno razvila, daje gorgonzoli nezamjenljiv aromatičan okus. Tako on obogaćuje ne samo svaku sirnu platu nego i mnoga jela od tjestenine kao npr. *tagliatelle* u umaku od gorgonzole i vrhnja.

O PROIZVODNJI, VRSTI I PODJELI SIREVA

Pogledamo li bolje od čega se sve sirovi rade, možemo ustanoviti da će se mnogi siroljubci iznenaditi, tj. da se rade, za neke, i od mlijeka životinja koje nam nisu pojmovno blizu o njihovom korištenju mlijeka. Sir se proizvodi najviše od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, ali i od bivoljeg, sobovog, kobiljeg, a u nekim krajevima čak i od devinog.

Što je sir - sir je u stvari, vrlo jednostavan proizvod koji predstavlja ukiseljeno mlijeko u krutom stanju. U formiranju karaktera nekog sira jedna od odlučujućih komponenata je „magija“ njegove proizvodnje. Sirovi se proizvode od slatkog ili kiselog mlijeka. Većina industrijske proizvodnje sirova zasniva se na slatkim ugrušanim mlijekom. Mlijeko se zgrušava pomoću enzima iz sirila, koje se dobiva ekstrakcijom iz želučane sluznice mladunčadi preživača, najčešće teladi. Prethodno pasteriziranom mlijeku dodaje se i bakterijske kulture, koje razgrađuju mliječni šećer u mliječnu kiselinu. Nasuprot ovom postupku, malo je svjetski poznatih sirova koji se dobivaju od kiselog mlijeka. Najpoznatiji među njima je nadasve vonjavi češki sir kvargl iz Olomouca. Sirovi proizvedeni koagulacijom bjelancevina nazivaju se slatki, a oni od kiselog mlijeka kiseli sirovi.

Aroma sira ovisi o dužini fermentacije - što sir duže fermentira to mu je aroma intenzivnija. Da bi se postigli specifični okusi nekim se sirovima dodaju plemenite plijesni *Penicillium candidum* i *Penicillium camemberti*. U gorgonzoli su one dodane mlijeku, pa u prerezu čine one poznate šare. Drugi je postupak da se površina sira inficira otopinom plemenitih plijesni, koje na njemu stvore bijelu koru. Tako je kod cumemberta i blanke (proizvod Sirele - Bjelovar).

Tvrđi i polutvrđi sirovi proizvode se tlačenjem koagulata. Kod njihova konfekcioniranja preostaju komadići, koji se koriste u proizvodnji topljenih sirova. Obično se proizvode od kombinacije dva ili više polutvrđih sirova, a često sadrže i razne dodatke kao što su usitnjena šunka, šampinjoni, paprika, čvarci i drugo. Dopuštenim bojama za sir podrazumijeva se npr. kadulja (zelenkasta boja), ili za Eidamer crvena boja (turnesol, berlinerrot).

Stočarski krajevi diče se svojim sirovima, pa oni najpoznatiji i nose imena koja ukazuju na njihovo geografsko porijeklo

U pravilu, sireve, razvrstavamo prema mlijeku na: *kravlji, ovčji i kozji*;

prema konzistenciji: *meki (svježi, sirove od kiselog mlijeka), polutvrđi, topljeni i tvrdi*;

prema načinu sirenja: *slatki i kiseli*;

prema sadržaju masti: *ekstra masni, punomasni, tričtvrtni masni, polumasni i posni sirovi*.

Sladokusci tvrde da je kod sira osnovno da bude što masniji, ali im prijaju i „mršavi“, koji su vrlo ukusni, ali se brzo suše.

Po količini masnoće sirovi se dijele na:

<i>punomasne</i>	više od 50 posto masnoće
<i>masne</i>	najmanje 45 posto masnice
<i>mršave</i> ili <i>posne</i>	s manje od 15 posto masnice

Po tvrdoći razvrstavaju se na:

<i>tvrde</i>	dugo dozrijevaju; parmezan, godinu-dvije; najtrajniji su
<i>polutvrde</i>	imaju rupice, a rupice pravilnog okruglog oblika i ravnomjerno raspoređene po prerezu sira - znak je visoke kvalitete
<i>meke</i>	skloni bržem kvarenju

Prema francuskim propisima kategorizacija je slijedeća:

<i>trostruko masni</i>	više od 75 posto masnoće
<i>dvostruko masni</i>	više od 60 posto masnoće
<i>ekstra masni</i>	više od 45 posto masnoće
<i>masni</i>	najmanje 40 posto masnoće
<i>polumasni</i>	više od 20 posto masnoće
<i>posni</i>	manje od 20 posto masnoće

<i>svjež bijeli sir</i>	taj naziv se odnosi na sve sirove te vrste koji sadrže 50 posto vode, bez obzira na postotak masnih materija koje sadrže

<i>sirevi meke strukture</i>	sa spontanom dehidracijom (Brie, Camembert, Colomijer), obično su punomasni (od ovčjeg, ovčjeg i kravljeg mlijeka ili samo punomasnog kravljeg mlijeka)

<i>sa ubrzanom dehidracijom</i>	Gerve, Livaro, Pontévek

sirovi polučvrste strukture

<i>nedozreli</i>	Sent polen, Holand, Cantal
<i>zreli</i>	Conte, Ementaler, Gruyere, Parmezan

kozji sirovi

<i>sirovi sa unutrašnjim truljenjem</i>	Bleu, Roquefort
<i>topljeni sirovi</i>	vrste kozjeg sira najgrublje se razlikuju prema starosti. Mladi sir - je mekan i već posjeduje specifičan miris i okus, starenjem - dobiva tvrdu koru

Okus i miris sira ovisi o tijeku kemijskih procesa na koje utječu i vanjski faktori: vlaga, i mikroflora zraka.

Neki od najpoznatijih sirova svijeta, od kojih se poneki mogu naći i u našim trgovinama i koje naši sladokusci znaju:

švicarski:

Emmentalar (drže ga se kraljem sira); Gruyere, kravljji sir sličan Emmentaleru; Swiss; Schabziger koji se već petstotina godina proizvodi u kantonu Glarus, maleni je oštri sir zelenkaste boje i ugodna okusa koji svoju tipičnu aromu dobiva dodavanjem posebnog praška od sušene djeteline; vacherin á la main koji ima jezgru tekuću kao gusto vrhnje; mršavi sir Tomme koji se proizvodi zimi.

francuski:

Bleu, kravljji sir s plavom plijesni; blue d'Auvergne, bresse bleu i takozvani bleu du Haut Jura su „mramorirani“ sirevi oznake koja se smije primijeniti samo na sireve iz područja Gexa i Septmoncela; Brie, kravljji mekani, bijeli, vrhnjasti sir (razlikujemo brie de Meaux, brie de Melun (malo oštiji od ostalih) i brie de Montereau; Camembert kravljji, desertni sir; Crème fraîche de Normandie, francuski sir u loncu; iz Normandije potječe sir livarot i čvrsti sir pont l'Évêque; Crème double á la parisienne, sir u loncu; Munster, francuski, narančastocrveni, vrlo mekani sir koji prija uz alzaška vina; Neufchatel, kravljji, blagi sir; Port du salut, polutvrđi, kravljji sir; Romadour; Roquefort, sir od ovčjeg mlijeka s plijesni, jaka okusa; poznat je i Fontainbleau, svježi sir; Maroilles; Saint nectaire koji miriše po alpskom bilju; kozji sirevi: Saint maure koji ima oblik valjka; zatim Levroux u obliku piramide; posve maleni Bouton de culotte; Bonon zavijen u listove; i vrlo ukusni Chevrotin.

grčki:

Feta, mekani blagdanski sir, kravljji (rijetko kozji)

talijanski:

Bel paese delikatni meki sir, talijanski sir; Cervino; Fontina, kravljji sir malo dimljen; Gorgonzola; Mozzarella i Scamorze mekani nepotpuno dozreli svježi sirevi, malo pljesniv sir, vrlo blagi; Parmesan; Parmesan, riban; Provolone, tvrdi sir za kuhanje u raznim oblicima i veličinama (okruglog, u obliku kruške ili kobasice; malo je obojen, gladak je, pikantan i ostavlja u ustima malo oštar okus izazvan soljenjem i sušenjem); Reggiano; Ricotta, djelomično obran blagi sir od usirenog kravljjeg mlijeka; Romano kojeg su prije proizvodili jedino u Laciju priređuju danas iz kravljjeg i kozjeg mlijeka također u južnoj Italiji i Sardiniji (postoje danas tri različite vrste: pecorino romano od ovčjeg mlijeka, vacchino romano od kravljjeg mlijeka i caprino romano od kozjeg mlijeka); Strachino;

njemački:

Limburger; Mondsee, njemački sir u kutijama; Pymont; Romadur; Steinbuscher; Strassburg; Tilsit, polutvrđi rupičasti kravljji sir oštra okusa; Zieger, kozji sir.

nizozemski:

Edamer kojega proizvode u crvenim ili žutim kuglama teškim otprilike 2 kg.; Gouda punomasni kravljji sir koji se proizvodi u hljebovima teškim 8 do 25 kg.

belgijski:

Limburger, pikantni, oštri sir.

engleski:

Cheshire cheese kravljji, mrvičav, slani sir kojega na kontinentu pogrešno nazivaju chester; Cheddar (ili Chester) najstariji i najbolji od svih engleskih sireva, tvrdi kravljji sir (sir za rezanje čija boja koleba između svjetložute do okernožute), prije su ga priređivali jedino na seljačkim posjedima pa je za dozrijevanje trebao šest do devet mjeseci; Daljnja dva vrlo dobra engleska sira koje izvan njihove domovine rijetko nalazimo zovu se Gloucester i Wensleydale (Gloucester je polutvrđi sir sličnog oblika kao ementaler ali nije tako velik, gušći je, ali je po strukturi zrnatiji i ima oštar ugodan okus). Wensleydale je valjkasti sir od dvostrukog vrhnja, ima sličan oblik kao Stilton ali je „plav“ postaje tek kad potpuno dozri. Proizvode ga samo od lipnja do rujna.

norveški:

Gjetost, kravljji ili kozji, desertni sir

američki:

Brick, bjeložuti američki sir s rupama u obliku cigle; Cottage, bijeli mekani, pljesnivi sir, vrhnjast u grudvi; Cottage sir, niskomasni, 2%; Cottage sir, suhi; Colby, sir sličan Cheddaru; Monterey Jack, pljesnivi sir, mekan i rupičast.

kanadski:

Canadian couloured chester, Canadien kraft chesse (sir bez korice)

Bel paese



Talijanski, polutvrđi, delikatesni sir žućkastosmeđe ili crvenkaste boje. Gibak je, mek kao maslac ali nije ljepljiv. Obično je bez šupljina, s manjim pukotinama. Okus i miris su mu vrlo prijatni. Posebno se dobro slaže uz pivo, poslužen hladan.

Bjalo



bugarski mladi sir (u Grčkoj – feta), prvobitno od ovčjeg mlijeka, danas od kravljeg. Dozrijeva do 6 mjeseci u rasolu. Ima malo kiselkasti okus, nalik na vrhnje.

Caciocavallo (Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)



Talijanski tvrdi masni žuti sir od ovčjeg mlijeka, odlične kvalitete, malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolotovima. Dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Gruševina, čvrsta sirna masa, od koje je već odvojena sirutka, namoči se vrućom vodom da masa postane gipka i da se lako daje oblikovati rukama. Sir oblikom na tikvu jede se dok je mlad, kao desertni sir. Stariji se upotrebljava riban za kuhanje. Kora sira je glatka, tijesto šupljikavo, ili samo sa neznatnim brojem.

Petar Hektorović ga spominje kao *kaškávalj* - sir što ga prave Crnovunci = Kucovlasi = Cincari (Macedorumuni), nomadski pastiri. U Dubrovačkom arhivu postoji dokument koji spominje da je iz Apulije (op. a. oblasti sirarstva) 1467. godine poslano: *duo paria de casicabalis*.

Sam naziv sira dolazi od lat. *caseus* > tal. *caccio* i *cavallo* (konj) < *caballus* (lat. riječ pučkog govora za kljuse); prvotno *sir načinjen u obliku konjica*.

Iz pučkog govora, Dubrovnika tog doba, ostala nam je i riječ *gratakež*, *grakatež* - strug za suhi sir, trenica; *ragatac* (Šibenik), *rakatež* (Lika), *rakataža* (Istra).

Takav sir se najviše proizvodi osim Italije u Makedoniji i Kosovu (šarplaninski, pirotski, kočanski) kao i drugim balkanskim zemljama, tako da se može smatrati balkanskim specijalitetom.

Cahra de Alicante



Španjolski svježi kozji sir koji se konzumira odmah nakon proizvodnje ili zrenja od svega 1-3 dana. Taj tipični bijeli kozji sir ima visok postotak mliječne masti od 46 do preko 56 posto.

Camembert



Jedan od najboljih delikatesnih sireva Francuskog porijekla, pravi predstavnik plemenitih, polutvrdih, sireva sa svojstvenom bijelom pljesni (*Penicillium Camemberti*) s osebujnom mikroflorom, obilježjem područja gdje se proizvodi, bogat s okusom svojih livada i zaokružen umjetnošću svog proizvođača. Izvana je bijel ili svijetložut, okus mu je prijatan, pikantan, a miris podsjeća na miris pečurki-šampinjona (radi pljesni). Tijesto mu je kompaktno a kora snježnobijela. Lako se kvvari, te ga treba držati na hladnom i što prije utrošiti. Na tržištu se nalaze kolutovi težine 80, 125 i 300 g, zamotani u pergament papir, uloženi u okrugle kartonske kutije. Ovaj pikantni sir sa 40-45 posto masti potječe iz Camemberta (Normandija). Njega je 1791. god. u departmanu Orne izumjela seljanka Marthe Rell, čiji kip još i danas stoji na mjesnom trgu. Poslužuje se hladan, nakon jela s vinom. Kaže se da je Napoleon bio oduševljen ovim sirom da je strastveno poljubio damu koja mu je ovaj sir poslužila.

Cheddar



Engleski najpoznatiji punomasni kravljji sir u kojem ima 45 posto masti, proizvodi se u istoimenom gradu pokrajine Somerset od 16. stoljeća. Ovaj znameniti sir datira još iz ranijih stoljeća, pretpostavlja se čak iz doba starih Rimljana, koji su prvi donijeli tvrdi sir u Englesku. Ovaj kompaktni sir fine strukture tijesta, žute ili žutonarančaste boje, izrazito karakterističnog okusa i mirisa na svježe vrhnje ili maslac, poslužuje se na kraju obroka. Englezi uz njega piju crna teška vina ili pivo - pale ale export. Danas se taj sir u velikim količinama proizvodi u Sjevernoj Americi, kopira se budući da njegovo ime nije zaštićeno, i najvećim se dijelom prerađuje u topljeni sir.

Chester



Engleski tvrdi sir sa 45 posto masti, proizveden od pasteriziranog kravljeg mlijeka, ružičaste boje (od umjetnog orleana), valjkast i u komadima 30-50 kg. Sličan je siru Cheshire, Gloucester i Cheddar. Prikladan je za pripremanje sendviča i za desert nakon jela.

Crascenza



Blaži oblik Stracchio sira koji se mnogo puta dodaje proizvodnji kolača a gdjekada i milanskom kolaču duljeg trajanja nazvan „Panetonne“.

Crottin de chèvre



Vrsta kozjeg specifičnog sira, jakog mirisa.

Edamer (Edamac)



Sir okruglog ili valjkastog oblika presvučen crvenim parafinom. To je gladak, mastan (30-40 posto), polutvrđi i hranjiv sir, sa rijetkim šupljinama veličine sočiva ili graha. Izrazitog je prijatnog blagog okusa i mirisa. Ime dobio o mjestu (maloj luci) Edamu iz južne Nizozemske (sjeverno od Amsterdama). Sličan je Gauda-siru iz južne Nizozemske. Radi se od pasteriziranog kravljeg mlijeka. Okrugao je ili u obliku kruha.

Emmentaler



Švicarski sir odličnog okusa i često ga zbog veličine (proizvodi se u kolutima od 60 do 100 kg) nazivaju „kraljem sirova“. Prvo se počeo raditi u dolini rijeke Emme (kantona Berna) mjestu Langenthala a prvi put se spominje pod tim imenom 1542.. Kako se na njemačkom za dolinu kaže Tal, sir je nazvan Emmentaler. Radi se od pasteriziranog ili sirova kravljeg mlijeka. Sadrži 45 posto masti. Kora mu je glatka, žuta, a na presjeku se vide ravnomjerno raspoređene šupljine veličine trešnje. Šupljine imaju mutni sjaja, a ako je sir stariji tu se može pojaviti i kapljica soka. Ugodne je arome i pikantan, a blag i slatkast okus po lješnjacima odaje njegovu prvorazrednu kakvoću. Emmentaler je odličan dodatak mnogim jelima a pogodan je i za struganje. Uz čašu biranog vina biti će kruna svakog gurmanskog užitka.

Feta



Mekani, bijeli grčki ovčji sir, koji se danas dobiva od kozjeg, kravljeg i ovčjeg mlijeka, u trgovinama ga obično čuvaju u vodi. Podsjeća na domaći mekani sir samo je izrazito slanog, ugodno mliječno-kiselog okusa i fine konzistencije, dosta je oštra mirisa. Najčešće se koristi u salatama. U tradicionalnoj grčkoj kuhinji prisutan je u brojnim jelima. Radi se na potpuno identičan način kao nekada u Staroj Grčkoj. Ovčje mlijeko se drži u mješinama tijekom dana gdje se zgruša, Kada se tako zgrušano mlijeko zagrije iznad vatre, kazein i albumin koji sadrže masne kuglice isplivaju na površinu. Gruš se izvadi i može se odmah jesti kao svježi, ali obično se soli i tako čuva. Danas Grci proizvode i kravlju Fetu.

Fontina



Talijanski sir za rezanje s najmanje 45% masti u suhoj masti; malo slatkasta i aromatična okusa. U Italiji ga rado upotrebljavaju za topla jela, ali je i kao stolni sir odlična okusa.

Fromages de Brie



Brijski sir. U prodaji dolazi u kutijicama a sadrži približno 45 posto masti. Kad sazri, vanjski dio kore obično se upljesnivi. To je klasičan francuski meki sir od kojega postoji nekoliko vrsta. Izrađuje se od punomasnog mlijeka u obliku okruglih malo plosnatih pogača najmanjeg promjera od 33 cm, a najvećeg do 54 cm. Razlikujemo *brie de Meaux*, *brie de Melun* i *brie de Montereau*. *Brie de Melun* je malo oštiri od ostalih sirova.

Gervais



Vrsta poznatog, malog okruglog i plosnatog mekanog, francuskog, mladog sira. Proizvodi se od pasteuriziranog kravljeg mlijeka, bogat je masnoćom. Gervais nije soljen, malo je nakisao i pogodan je za djecu, a ima i široku primjenu u kuhinji. U inozemstvu je poznat pod nazivom gervais, a u Francuskoj se prodaje pod imenom: *Petit Suisse*. Sličan mu je *Neuchâtel*ski sir.

Gjetost



norveški nacionalni sir, pravi se od kozjeg mlijeka, koje se dugo kuha dok se sasvim ne zgusne, smeđe je boje.

Gouda



Nizozemski, polutvrđi sir koji se proizvodi u kolutima od oko 10 kg, u mjestu Gouda (izvorni ime - Goudse boerenkaas). Kora mu je žućkasta, suha, obložena tankim slojem parafina ili voska. Na presjeku se vide okrugle i ovalne šupljine, pravilno raspoređene, veličine graha. Dobar sir gauda ne smije se drobiti, niti lijepiti. To je polumasni sir, pikantnog i ugodnog okusa. Poslužuje se uz lakša crne vina, ružicu i pivo.

Gorgonzola



Talijanski sir prožet zelenim žilicama pljesni, mek, ali se nesmije drobiti. Proizvodi se od kravljeg mlijeka, već najmanje tisuću godina. Sir mora sadržavati najmanje 40 posto mliječne masti, i težine koluta od 6 do 12 kg. Kora mu je malo hrapava, bijele ili žutosmeđe boje na kojoj su uočljivi tragovi od bušenja iglom. Lako se kvari te se stoga mora čuvati na temperaturi nižoj od 8 °C. Izrazito je prijatnog i pikantna okusa i mirisa, podsjeća na okus gljiva. Tijesto mu je elastično, lako se reže, a prilikom rezanja ostavlja trag na nožu. Poslužuje se samo nakon obroka, i to uz teška crna vina ili topljen kao prilog jelima ili u pripremi umaka. Sličan je *roquefortu* izgledom, mirisom i okusom, samo su komadi veći, a pruge plemenite plijesni izrazitije. Do XIX. stoljeća taj sir tipični regionalni proizvod bio je proizvod malih domaćinstva u okolici gradića Gorgonzole u Lombardiji.

Postoji nekoliko legendi koje objašnjavaju kako je sir stracchino, koji je originalno bio zimski sir, postao jedan od prvih plavih sireva na svijetu. Po jednima, neki je gostioničar iz Gorgonzole slučajno otkrio da stracchino postaje «plav» nakon nekoliko tjedana u hladnom i vlažnom podrumu njegove gostionice. Kao takvog ponudio ga je gostima, koji su bili oduševljeni. Danas je sir zaštićen i proizvodi ga oko 80 sirara na sjeveru Italije.

Gruyère



Proizvodi se od kravljeg mlijeka u kolutima od oko 30 kg., kora mu je smeđa i pomalo vlažna. Na presjeku je bez raspuklina, sa rijetkim šupljinama veličine graška. Ovo je sir sa 45 posto masnoće vrlo prijatnog okusa. U kuhinji se mnogo troši posebno za švicarski specijalitet - *fondue*. Uz njega se piju puna bijela vina ili lakša crna, ružica. Nosi ime po mjestu Gruyère kraj Freiburga, u kojem se proizvodi.

Herve



Belgijski sir sa 46 do 63 posto masti u suhoj masi, od prijesnog kravljeg mlijeka. Ovisno o starosti ima blag do oštar i malo slan okus.

Liptauer



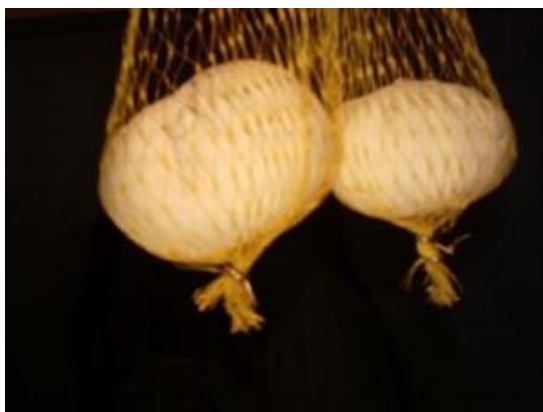
prema njemačkom nazivu Liptau za slovački okrug Liptov. Ovo je vrsta mekanog sira, žućkaste boje i pikatnokiselasta okusa. Za prodaju se pakira u drvene bačvice. Prvobitno se ta vrsta sira spravljala samo od ovčjeg mlijeka a kasnije i od kravljeg. Ime „liptauer“ danas uobičajeni naziv za sirni namaz, poslužuje se s hladnom šunkom, jajima i drugim suhomesnatim proizvodima. Radi se na slijedeći način: svježi sir i vrhnje dobro se izmiješaju (na pola kilograma sira 2 dl vrhnja) i dodaju se sitno skosan češnjak, crveno mljevena paprika, sol, papar.

Lodogiano



Proizvod mjesta Lodi na jugu od Milana, tvrd je, mastan te zreo sir sličan parmezanu i našem paškom siru.

Manur



Vrsta sira ribanca, dobiva se od sirutke koja je preostala od proizvodnje kačkavalja. Sir je čvrst, tvrd (bez šupljina) i sličan parmezanu. Okus mu je ugodan i miriše na mlijeko. Nekada se proizvodio u Makedoniji čak za izvoz.

Manchego



Čuveni španjolski tvrdi sir od ovčjeg mlijeka iz Manche. Punomasni sir težine 2,5-3 kg čvrstog tijesta sa svega nekoliko sitnijih očiju. Kora mu je slamnato žuta, a ponekad je parfimirana.

Formaggio Montasio



Kravlji sir, s alpskih pašnjaka, dobio je ime po planinskoj visoravni Montasio na tromeđi Italije, Slovenije i Austrije. Proizvodi se za potrošnju u tri „kategorije“ - *svježi* nakon dva mjeseca dozrijevanja; *srednje zreli* - nakon četiri mjeseca dozrijevanja i *dozreli* - nakon godinu-dvije dozrijevanja. O kvaliteti, tog zaštićenog sira, brine se furlanski konzorcij „Formaggio Montasio“. Koristi se kao predjelo, prilog glavnom jelu ili kolač/desert.

Mozzarella



Talijanski svježi nepotpuno dozreli sir, blagog i slatkog okusa, sa 44 posto masti u suhoj masi, koji se prije proizvodio samo od bivoličina mlijeka, a danas se dobiva od bivoličina i kravljeg mlijeka ili samo od kravljeg mlijeka. Sir, oblikovan u lopte, stavlja se dva dana u zakiseljeni rasol ili sirutku, od toga dobije nježan okus. Talijani njime posipaju pizzu te je radi toga doživio i svjetsku slavu, dodaju ga umacima za paste (tjesteninu) i miješaju u salate, jednom riječju od predjela do salate (osobito s rajčicom i mariniranim maslinama, začinjeno aromatiziranim octom, te posuto svježim listom bosiljka) preko tjestenine i pizza od mesa i riba.

Njeguški sir



originalna vrsta tvrdog sira koji se dobije od ovčjeg mlijeka. Priprema se u Crnoj Gori i nekim dijelovima Dalmacije. Obradeni gruš se suši na prozračnom mjestu („propuhu“) 2-5 tjedana.

Parmezan (parmigiano)



Žuti polumasni (15 do 25 posto masnoće) tvrdi sir lombardijskog podrijetla, pikantna okusa. Da bi imao svoj okus i finoću, treba odstajati najmanje godinu dana - mladi stolni sir - *giovane*, a onaj star četiri godine - *tipico*, jako ili ekstra stari - *stravecchio* već je vrhunske kvalitete i vrlo stari - *vecchio*. Razlikujemo *ljetni* i *zimski* sir i *polumasni*, *pravi parmezan* (*formaggio parmigiano*) i *mršavi lodisanski sir* (*formaggio lodigiano*). Izraz *formaggio di grana* označuje suh i zrnast sir, parmezan. Karakterističnu crnu koru dobiva od ekstrakta orahova lišća. Trogodišnji parmezan se upotrebljava riban kao začin jelima: žgancima, makaronima-tjestenini, raznovrsnim juhama i mesnim jelima. Mladi parmezan jede se hladan,

kao predjelo ili nakon jela uz vino. U jestvenicima oznaka *á la parmigiano* označuje s dodatkom ribanog sira, parmezana.

Ovaj sir vuče porijeklo još iz antičkih vremena. Pisani dokumenti potvrđuju njegovo postojanje na početku kršćanske ere. Čak je i Boccaccio u svom znamenitom «Decameronu», polovica 14. stoljeća, opisao upotrebu toga sira.

Prema trgovačkim odredbama iz 1696. godine u Zagrebu su *pokućarci* sitni trgovčići smjeli prodavati - parmasanski sir, uz ostalu robu.

Pecorino



Talijanski tvrdi sir od svježeg ovčjeg mlijeka, sa 36 posto masti u suhoj masi. Osobito pogodan za ribanje i gratiniranje. Okusa je, ovisno o zrelosti, blaga i pikantna do aromatična. Drži se otprilike dva mjeseca. Postoje mnoge varijante, Pecorino je zajedničko ime za sve ovčje sireve.

Provolone



Tvrdi sir, malo poznat izvan Italije, a ima ga u različitim oblicima i veličinama: okruglog, ovalnog, u obliku kruške ili kobasice. Malo je obojen, gladak je, pikantan i ostavlja u ustima malo oštar okus izazvan soljenjem i sušenjem. To je sir iz grupe koje Talijani nazivaju Formaggio di pasta filata, a najpoznatiji su Sardinien Casigiolo, Ragusana sa Sicilije, Caciocevallo i Mozzarella koja je doživjela svjetsku slavu.

Quargel



Njemački sir oštra mirisa i okusa, najpoznatiji je iz Dresdena

Quark



Svježi kravljji sir (Njemačka). Za ovaj sir kažu da datira još iz željeznog doba, kada su nomadska plemena otkrila sredstva za fermentaciju mlijeka bez upotrebe sirila. Quark na njemačkom znači «gruš», a može se napraviti od punomasnoga, obranoga ili djelomično obranoga mlijeka. Sir je mekan i vlažan poput mješavine svježeg sira i jogurta.

Ricotta



Mekani talijanski sir blagog okusa i specifičnog mirisa, sličnog našim domaćim kravljim sirevima. Obično se pakira u košarice.

Robiola, robiolino



Blagi svježi masni ovčji sir, oblikovan na kartonu u pravokutne kruščiće. Najbolji je u proljeće i jesen.

Rocamadour



Vrsta prvorazrednog francuskog sira od ovčjeg ili kozjeg mlijeka, pikantna okusa. Poslužuje se nakon jela i uz njega idu crna aromatična vina.

Romano



Sir koji su proizvodili jedino u Laziju priređuju danas od kravljeg i kozjeg mlijeka također u Južnoj Italiji i na Sardiniji. Postoje tri različite vrste: pecorino romano (od ovčjeg mlijeka), vacchino romano (od kravljeg mlijeka) i caprino romano (od kozjeg mlijeka). Ako se ti sirevi ostave odležati (da sazriju) pet do osam mjeseci, dobije se izvrstan stolni sir. Kod duljeg sazrijevanja, počevši od godinu dana, postaju oštri i tvrdi, pa su prikladni samo za ribanje.

Roquefort



Jedan od najcjenjenijih mekih sireva sa pljesni, koji se u Francuskoj proizvodi samo od ovčjeg mlijeka, prema nekima već gotovo dvije tisuće godina. Ime dobio po francuskom selu Roquefortu (dep. Aveyron). To je bijeli sir protkan plavičastim nitima „plemenite pljesni“. Prijatnog je pikantnog okusa i mirisa, mekan je i lako se drobi. U presjeku ima izgled mramora. Poslužuje se na kraju obroka s teškim crnim vinima najbolje kvalitete. Neki smatraju rokfor kraljem sireva, ime mu je zakonom zaštićeno. Dopuštena je imitacija uz naziv „façon roquefort“. Diderot ga je prozvao „kraljem među sirevima“.

Saanen



Glasoviti švicarski kozji sir, koji se proizvodi samo u jednom mjestu. vrlo je tvrd, može se jesti samo riban. Njegovo dozrijevanje u vlažnim i mračnim prostorijama traje punih sedam godina. Ubraja se među najskuplje namirnice na svijetu. Po istoimenoj (Saane) riječi dobila je ime i poznata saanska koza, izvanredna mljekulja.

Scamorze



Talijanski mekani nepotpuno dozreli svježi sir.

Stilton



Sličan je roquefortu, oštra okusa, mastan, mekan, pljesniv, dozreo. Radi se od zgrušanog kravljeg mlijeka. Ime mu potječe od sela Stiltona (u grofoviji Huntingdonu), gdje se i proizvodi. Sir se proizvodi najviše od kolovoza do listopada, dozrijeva deset do dvanaest

mjeseci. Dozrijevanje se pospješuje tako da se u sir ubuše 3-4 rupe u koje se ulije vino sherry ili madeira a rupe se začepi komadom sira. Poslije dva ili tri tjedna tekućina se izlije, a otvori se zatvori sirom. Kad je sir konačno dozreo (5-6 kg teški visoki cilindri) odreže se 1 cm debeli sloj, koji služi kao poklopac za cijeli sir za vrijeme potrošnje. Stilton sir mora biti dobro pokriven i spremljen na vlažnom mjestu. Pravom stilton siru sličan je Yorkshire-Stilton koji je manje mastan. Poslužuje se na kraju obroka, a služi i za pripremanje toplih i hladnih sendviča. Englezi uz njega piju suhi sherry, porto, madeiru i prirodna jaka crna vina.

Schabziger Käse



(zum schauben - za ribanje) šabziger; poznati švicarski tvrdi sir ribanac. Proizvodi se od svježeg kravljeg sira u koji se umiješa prašak biljke po mirisu slične divljem broču (dišeća perla, jaslenjak, lazarkinja, mirisni broč, rožna perlica). Naziv *Ziger* znači u švicarskom isto što i na njemačkom Quark - gruševina. Aromatična je i pikantna okusa. Proizvodnja tog sira datira još iz XV. stoljeća. Poznat je i po imenu Schweizer Kräuterkäse - švicarski biljni sir, a razlikujemo Glarner Ziger (kanton Glarus) i slični mu Vorarlberger Ziger. Schanziger Käse ili Glarnenziger radi se od kazeina kojemu se dodaje Ziger - djetelina i sol. Gruševina koja se proizvede na visokim planinskim pašnjacima doprema se u nizinu gdje se dodaje *Zigermüller* - sol i biljni prah (djetelina).

Trapist



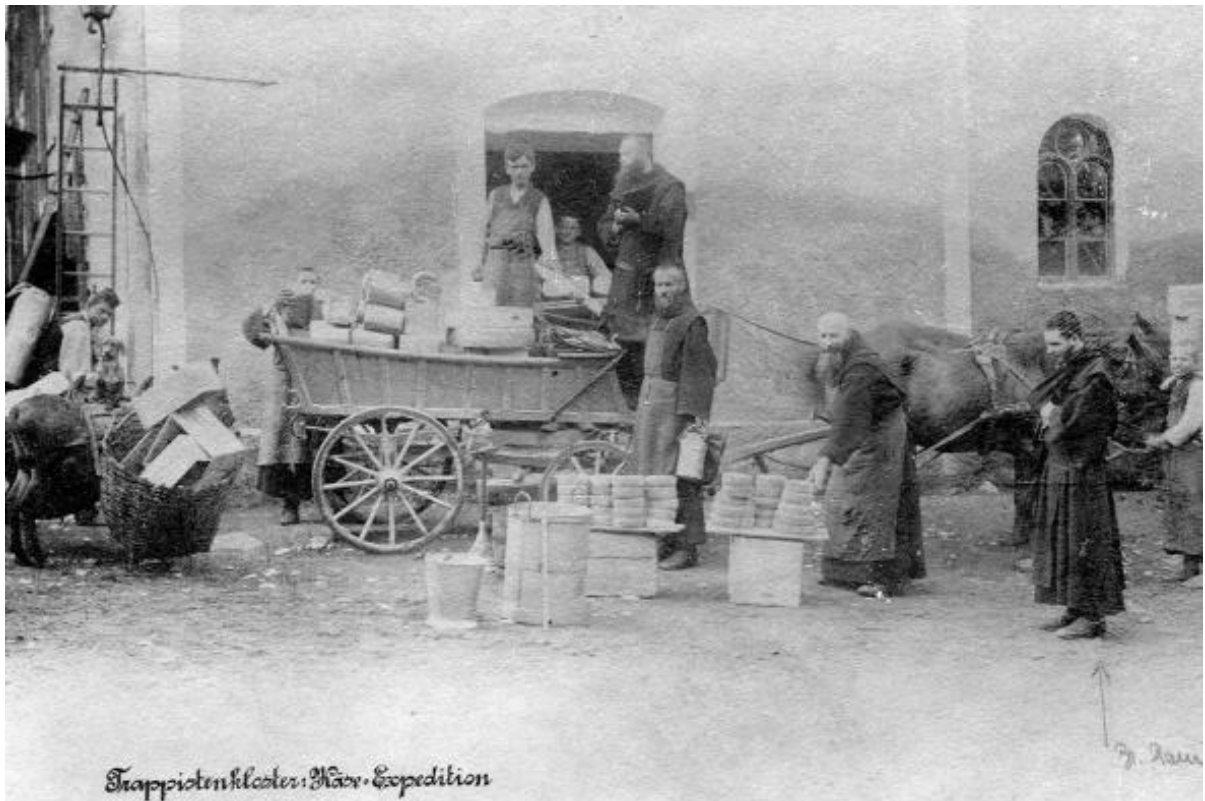
Mnogi proizvode sir trapist, ali pravilnije ga je zvati *á la trapist*, jer samo jedan je pravi trapist, i to onaj koji rade - trapisti - reformirani cisterciti (cisterciti tzv. bijeli fratri) koji su nastali iz najstarijeg katoličkog monaškog reda - Benediktinci, osnovan u VI. stoljeću. Ime trapist nastalo je po imenu opatije La Trappe u Francuskoj.

Medu mnogim zaslugama benediktinaca u nauci i kulturi, jedno od odličnijih mjesta pripada i njihovoj kuhinji. Neka od ponajboljih europskih pića (npr. liker benediktinac) i jela osmislili su benediktinski umjetnici kuhanja, a neka kao npr. sir trapist postali su svakodnevne prehrane. Kako je hrana božja riječ, bez koje se ne može, kao i bez boga, oni su svoj nauk *lectio de vina* (božansko čitanje) usporedili sa hranom:

- * čitanje - uzimanje hrane
- * meditacija - žvakanje
- * molitva - uživanje u okusu te hrane
- * kontemplacija - radost radi hrane koja nas jača i obnavlja

Za Banjalučki samostan „Marija zvijezda“, između dvadeset tri zanat kojima se bavio, proizvodnja sira trapista je bila osnovna djelatnost, a kao dvorski opskrbljivači slali su ga u Beč, Peštu i Rivijeru. U sirari, Bosanski Aleksandrovac, uređenoj kao ljekarni dnevno se prerađivalo 35.000 litara mlijeka, a čuvao na polica u podrumima dubokim dvadeset metara. Nažalost već nekoliko decenija nema tko praviti sir, i nema više kutija u kojima je bio pakiran sa slikom samostana i oca Dositeja, najvećeg majstora među sirarima. Jedino što je ostalo je sjećanje i tajna proizvodnje, zapisana i pohranjena tko zna gdje iza samostanskih zidina. Sir trapist, polutvrđi sir koji se dobiva od pasteriziranog mlijeka, glatke je svijetložute kore i vrlo ugodnog okusa i mirisa. Kvalitetan trapist ne smije imati previše guste šupljine. Poznavaooci sira veoma ga cijene.

Poslužuje se nakon obroka, a s njime najkvalitetnija bijela vina.



TRAPPISTEN-ABTEI MARIASTERN BEI BANJALUKA, BOSNIEN



empfiehlt ihren
vorzüglichen
LA TRAPP-KÄSE
in Laiben von 1—2½ kg
Versand per Nachnahme
mit Post und Bahn ab
Mariastern.

PREIS gegenwärtig
pro kg *22 Dinar*

Die Verwaltung
der
Trappisten-Abtei Mariastern
bei Banjaluka, Bosnien.



1.4.44. zerstört



Vezzena

kravlji tvrdi sir (sličan parmezanu) iz talijanskog djela Tirola. Ime mu označuje nešto dražesno, ljupko.

NOŽ ZA SIR I REZANJE SIRA

Koliko je važna edukacija o siru, govori nam i to, da poznati svjetski proizvođači i tvrtke koje ga prodaju stalno održavaju tečajeve za prodavače sira i kupce - o kulturi sira.

Prodavači upoznaju kupce - potrošače što od kojeg sira mogu napraviti npr. hladni pladanj, koji sir je za umake, koji je sir za fondue, da se sir prije nego se panira mora držati u zamrzivaču dvadeset minuta kako se ne bi rastopio na vrućem ulju, itd.

Koji i kakav se nož koristi kod rezanja sira, kao i da se prije korištenja nož mora prethodno umočiti u toplu vodu.

Za svaku vrstu sira valja koristiti odgovarajući nož za pravilno rezanje sira. Zasebni noževi osiguravaju dulje trajanje sireva jer onemogućavaju širenje plijesni s jednog sira na drugi.

Kad režete sir vodite računa o tome da svaka narezana kriška uvijek ima pripadajući dio kore. Okus sira razlikuje se u sredini sira od dijela blizu kore, i upravo ih različitost okusa u smo jednoj kriški čini posebnim.



Poslužiti sir ni u kojem slučaju nije:

uzeti sir, salamu, i kruh - i jesti

Kao što je i vino i maslinovo ulje kruna grožđa i masline, tako je i sirarstvo - kruna mljekarskog umijeća.

NAŠI AUTENTIČNI SIREVI

Da se na našim prostorima od davnina radio sir, potvrđuje nam i analiza govora starih Ilira (Anton Mayer, *Die Sparche der alten Illyrier*), albanska riječ *delmë* znači - ovca. U svim ilirskim krajevima, obale i unutrašnjosti, uzgajanje stoke (goveda, ovaca, koza i svinja) bilo je osobito važno zanimanje, a u nekim krajevima bio je to glavni izvor bogaćenja. Po kazivanju Konstantina Porfirogeneta 625., poslije pada Salone, *razlikuju se ovce za sir od ovaca za vunu*.

Naša riječ - *sir* - ima korijen u balatoslav., sveslav. i praslav. rijeci *syr'*; litavski *suris*, staroindijski *syra* = „kuhana sirutka“.

Kraški predjeli i mediteranska klima Istre, Primorja, Dalmacije i Jadranskih otoka, uvjetovali su proizvodnju sira gotovo isključivo iz ovčjeg mlijeka. Osim paškog, istarskog pekorina i lećevečkog sira, koji se proizvode i industrijski, ostalim autentičnim sirevima, čija je proizvodnja ograničena na pojedina seoska domaćinstva, nažalost prijeti opasnost od izumiranja. Većinu sireva, s obalnog područja, ubrajamo u skupinu tvrdih ovčjih sireva sa sadržajem vlage nižim od 40 posto. Najpoznatiji tvrdi ovčji sir u Dalmaciji je paški sir, koji se od ostalih otočkih sireva razlikuje po načinu izrade.

Osim grobničkog ili primorskog (kako ga zovu na Hrvatskom primorju) koji je težak između 10-20 kg i na presjeku gusto rupičast, **čićski**, **istarski**, **rapski**, **creski**, **silbanski**, **olibski**, **paški**, **brački** (ovce su tvorile jezgru bračke privrede stoljećima), i **dubrovački sir** imaju prosječnu težinu oko 2 kg i potpuno zatvoreno tijesto. **Krčki**, **bodulski** ili **formajela sir** s otoka Krka znatno je lakši i prosječno je težak 400 grama. Redovito se proizvode iz punomasnog mlijeka, zrnate strukture, ugodnog okusa i mirisa, obično niskog, cilindričnog oblika. Glavne tehnološke karakteristike su predgrijavanje mlijeka, sirenje (15-60 minuta), prešanje, soljenje na suho i zrenje od 1-6 mjeseci. Ponekad se stavljaju u maslinovo ulje radi dužeg čuvanja. Premda je tehnologija u osnovi ista, svaki od ovih sireva i svako domaćinstvo rade ga na svoj vlastiti način. Podvrste tih sireva su **vrbnički** (loptasti) i **bašćanski** (četverokutasti), Zaleđe Splita nudi nam **lećevečki** i **livanjski**, a Dubrovnik **dubrovački**, skutu i puinu. Kvaliteti **bračkog**, **olibskog** i **rapskog sira** pridonosi i njegovo pranje morskom vodom.

Iako se ne možemo mjeriti sa Francuzima ili Talijanima, skromno, ali bez pretjerivanja, kažimo da su sve jedan bolji od drugoga - od ovčenika - gruševine (skuhanu mlijeko s puno masnoće, stavi se u drugu posudu u kojoj vri voda, kuha se dalje /mlijeko/ uz stalno miješanje dok ne postane gusto kao rijetki pekmez, posoli se i poslužuje ohlađeno s toplim domaćim kruhom ili pogačom). Tounjskog, ličkog, istarskog (istarski, tarski, istarski pekorino), livanjskog (sir od ovčjeg mlijeka visoke kvalitete i velikog sadržaja masnoće; za 1 kg sira potrebno je 5 l mlijeka), paškog, od dimljenog do sira iz kaca i ulja, bijelog sira, sira čebrićnjaka (nastaje konzerviranjem posoljenog svježeg sira i začinenog s nešto mljevene crvene paprike, zaliven mlijekom, vrhnjem ili vinom te punjen u drvene kačice - *čebrice/od čabar/* zaliven maslom čuvao se do proljeća ili ljeta), kiseljaka (sir od kiselog vrhnja), kuhan sir (sir s bjelovarskog područja koji se radi dodavanjem octa kuhanom mlijeku), nabit, sir pujina (sir od slatkog vrhnja); sir iz mijeha/mješine (koji se koristi uz meze i kao predjelo (naročito uz uštipke), a također se poslužuje i na kraju objeda uz pogaču i glavati luk; raspuzanec (sir koji se radi u okolici Vrbovca po tehnologiji još od starih Slavena), tučanik (ili kiseli sir, radi se od sirutke), urda (meki sir koji se dobije iz kiselijske sirutke koja ostaje pri izradi drugih sireva; zagrijavanjem sirutke do točke vrenja, zgriju se bjelancevine - gruš - koje se stavljaju na cijedenje u tankom platnu; gotova urda se može odmah koristiti ili se stavlja u kačice; bolja kvaliteta urde postiže se dodavanjem meda sirutki; radi se u Lici), zarac (preostala sirutka od procijedenog ovčjeg sira se prokuha, procijedi kroz krpu, a od gruševine se napravi sir i suši na suncu po nekoliko dana dok sasvim ne otvrdne, održi se i po godinu

dana), zarica (sličan zarcu samo se prije formiranja u kupice slične piramidi dodaje kajmak i suši na suncu i dimi 3-4 dana); svježeg sira i drugih.

Prema lokalitetima zvali su ga *gnidasti* - sir s mnogo rupa, *kiselak* - kiselkast sir, *tučanik* - ili kiseli sir, sir od sirutke, ...

Prije nekoliko desetljeća nije bila velika količinska proizvodnja, ali je zato bilo sireva koji su, nažalost, netragom nestali. Kao što nema više originalnog sira trapista, tako nema i sira „plave krvi“ iz dvorca Miljane.



dvorac Miljana

Dvorci su oduvijek odisali tajnovitošću i raspaljivali maštu. U njima, kaže se, živi duh bivših stanara, a svaka odaja priča je o prohujalim stoljećima. Po mračnim podrumima skrivaju se tajne starih škrinja, a u praznim plesnim salonima nevidljivi plemić moli ljupku groficu za ples. Takav je i dvorac Miljana, nedaleko Kumrovca. Potkraj XIX. stoljeća, u dvorac kojega je sagradio Juraj Ratkaj iz Velikog Tabora na početku XVII st., useljava Franjo Jäger, koji panonsko more Banata zamjenjuje zelenim bregovima Hrvatskog zagorja i počinje proizvodnju sira. Najčuveniji je bio *trapist*, zatim *tri zvijezde*, *kazino*, *grenpajze* ili *topljeni sir za mazanje*, za kojim su se otimali kupci od Ljubljane do Maribora. Bilo ih je u obliku salama ili ribe iz Sutle. Jäger je bio vrstan mljekar, radio je po njemačkim nuputcima. Dnevno se prerađivalo 800 litara mlijeka u velikom kotlu, koji se zagrijavao do 45 °C. Takvo mlijeko se sirilo, a zatim rezalo „harfom“ specijalnim nožem za rezanje sira, da usireno mlijeko pusti sirutku i da se suši. Osušeni sir premjestio se u veliko kameno korito i bio usitnjen poput pšeničnog zrna. Nakon miješanja kao kruh, u daljnjem postupku radio se - sir á la *trapist*. Posljednji majstor sirar Zlatan Hvalec iz Sutlanske Poljane otišao je kasnije raditi u mljekaru Šmarje, i odnio tajne proizvodnje sa sobom.

STARI ZAPISI O MLIJEKU, SIRU I ŽIVOTU UOPĆE (iz požutjelih stranica)

Iz starih požutjelih stranica, knjiga, saznajemo kako se nekada jelo i kako se pripravljala hrana (običnih, radnih ljudi), a poglavito sir. Te stare stranice, pisane prije više od sto godina (što se vidi iz načina govora), vjerodostojan su nam dokaz i naše gastro kulture, i govore nam o navikama koje su stare više stoljeća. Koristeći te stare zapise, koji stoje još „neotkriveni“ po arhivama, otkrivaju se mnogi zaboravljeni naputci u proizvodnji sira, i jela koja su se pripravljala sa sirom (op. a., kako se ovdje govori sâmo o siru preneseni su samo izvori o njemu, iako se govori i ostalim prehrambenim navikama i jelima).

Mnogi naputci koje danas koristimo nisu nikada ni bili zapisani nego su se prenosili od naših pra-prabaka na kćeri, a one opet na svoje kćeri. Unatrag nekoliko desetljeća na lokalnim gastro manifestacijama bake su ponovo pripravljaile stara jela i izlagala u starim zemljanim posudama, dočaravajući život svoje mladosti. Jela izložena na tim lokalnim manifestacijama, pripravljana su od namirnica koja se koriste samo u tim područjima i nisu začinjavana tvorničkim začinima ili začinima koji nisu bili uobičajeni na tom lokalitetu. Jednom riječju - to su naša autentična jela.

Da je sir bio važan u prehrani, kako tadašnjih seljaka i bogataša, govori nam i Statut zagrebačkog Kaptola (14. stoljeće) koji kazuje da su kmetovi, među inim, obavezni u davanju i sira za Uskrs.

Dubrovački arhiv čuva zapis iz 1344. godine koji govori o zakupničkom odnosu na Pelješcu, a interesantan je zbog spominjanja ovce „ruda“ koja je križanac merino ovce i daje mlijeko za najbolji sir iz ulja, poznati specijalitet. Taj sir nazvan je i gopsarski sir zbog svoje kvalitete. Dubrovačko i Pelješačko područje i danas je poznato po ovoj vrsti sira.

Modruški urbar iz 1486. godine naređuje kmetovima za određene svetkovine knezovima Frankopanima davati uz druge prehrambene proizvode i sir.

Dalmacija poznata po svojim ovčjim sirevima, smatrala ga je uz svježju i slanu ribu - odličnom hranom za bolesnike.

.....

7. Mlijeko. Doji se sekak (svakako), ki kak zna, i ka je kakva krava

.....

Sad je podojene mleke, ejt sad ž nim v komorek ili v romajn (ormar), ili v šutu, - de več tere žene stoji. Onda, kej je treba dece za jesti i male dece za kašu, i to mam vleje, i onda je mleku mir. Onda, da stoji časa, dok več ide družina jest i gospodarica redit sirutke, onda si ona naleje najprve ili v tujne, ili v lonce mleka, ko je zastale. (Onomu mleku se veli, da je zastale, ko stoji i čeka, dok je na jnem vrhne, i ž nega sir.) Onda one dolne vleje v sirutku. A to se zate naleva prve gorne mleke zastale, kejti gore dojde i kupi se za čas jakle (jakost, snaga). Zate ni ne da gospodarica onda nalevati dece, da več časa mleke stoji; neg kej je treba, to mam da, dok je još mleke zmešane. I na 'ne prve tujne, ku naleje gospodarica, je debleše vrhne, neg je na druge i trejte. Onda, da naleje mleke, onda je zmeče na policu pod kraj. Onda, če je trdne, kak ne moru nuter miši, - to, de stoji mleke, - i kak ne curi smetje, onda ga ne pokrije; a če je mišov i smetja, onda je mora pokriti same z retkem cajnkem, kak ne zatušene, kejti na onem, ko ne pokriveno, je više vrhna, neg je na 'nem, ko je zatušene.

Onda je drugi den ogleda, je li se stale (ustalilo), onda steple s tujnu (ili zdrma, - to je se jedne), onda, če se mleke vuni (valovi) žive (jako) po tujne, onda se ne stale; a če se drži kakti jetra, to se je stale. Onda, če se ne, onda je pak tak ogleda, i če se je stale, onda si priredi jeden lonec, vu koga meče vrhne. Pri ritale (dno) ga predere i vu jnega tekne gusine pere - vu tu luknu - i to pere vrže dvovrst, i male se nakoli to pere, kak pomale more se scedati van sirutka. (I to je one pere šuple, a ne one kosmate.) Onda lepe z žlicu grabi vrhne, jokol lonca bere. je žen, ka na te ne pazi, je li zagrabi onoga stajnenega mleka, je li vrhna; ali se one 'se scedi dole, onda ne fali (ne škodi) v takvem lonce, ki je predrt; neg 'z koga ne mre cureti van, na 'ne sirutke se habi vrhne.

Ogrne jeden mertuk, onda pak drugoga, i kulike jih je. Onda je znosi k jogn i po leku se greje: ne sme se vrči blizu k jognu, kejti bi se spekle. I mora se sakičas obračati, kak se jednake greje. I dok (čim) se dobre zmlači i sirutka gore zide, onda ga mora iti činit, kejti, da bi se i nadale vručile i grele, onda bi se spekle i bile bi ga male, i to bi bile, kej bi i bile kakgod droptejne od kukuruznoga kruva, i te sir ne bi valal cuče brunde (ništa, vrlo malo): bil bi na joka (oka) i baš ko da bi bila spužva; niti je žmahen, niti nike jeden put ne vala. A da ne bi više mleke ni pri jogne bile, da bi je na kraj pomeknula, i da bi stale jednu vuru, i tak bi se vu 'ne sirutke zdošel (nestalo bi ga) sir na pol, a ne bi se spekel, same bi se zdošel, i tu je sirutke prez kontara, a sira šaka.

Onda si spravi vrhne nazaj, de je bile mleke, i vrže je na policu na kraj; one pere obrne, kak je s kraja, i dole na taban (pod) podvrže zdelicu i tajnere, ili male zdele, tak, vu ke moru one sirne, kak je zdela v zdele, kam se scede sirutka. Onda dojde i premeša si mlake z žgajncenu kuvaču, a dekoja z ruku, če su je čiste. Onda pak ide na posel, i pak si prigleda k mleku, i potekne si jogen, i obrne mlesce, i pak si ide iskat siručenaka, vu kem je se bude kuvala sirutka.

Kad si to 'se skupi i prinese, i več je se je i mleke dosta stopile. Onda sede na mali stolec i v levu ruku zeme tujnu z mlekem, i na nogu ju vrže, onda z desnu ruku prituša sir, a sirutku sceda v lonec, v siručenak, a z nogu, na ke je je tujne, ž nu podižu tujnu; kejti z jednu ruku ne more nagnuti tujne, kad je puna mleka. Onda, da scedi sirutku, onda v ruku s tujne vleva sir i sirutku, i prste drži širem, kak je se čež ne sceda sirutku; onda meče v sirne zdelice sir. I kad zdelice pune nameče, onda je nagne male, kak 'se pomale cuzi sirutka. Onda z obodvemi rukami te sir, ki je v zdelice, stišće i obrača ga vu te zdele i vu ne sirutke, ka je s toga sira scurela, onda i tu sirutku zleje v lonec. Onda pak vrže te sir vu tu zdelu i tak 'se sprituši i sirutku zleje. Onda nazaj nadomeče nuter sir. I tak je po tri, četiri pute prigneče i nadomeče. I to je onda lepi sir, debeli i glatki. Onda - da je šćini - onda je posoli, onda je nazaj na 'nu stranu v sirne zdele prejiti (preokrene) i vu te vrže. I onda je spravi, de je i mleke. Onda se tu

rasole jeden den. Onda je skopiče (poisprevrača) na skolke (daščice). I tak se časa poklebušeni (pokriti zdjelicama). Onda potlem zdele zeme, a sire na skolkeh vrže v sirnicu, - kejti saki ima makar kakvu, de si suši sir.

Onda, da je hude (ružno) vreme, ne če sir sehnuti, onda ga žene suše ober dima, i meču ga v peč za kruvem, kejti na hudem vremene sir same glenave (plesnivi). A po lete ga suše na deskaj i v rošete: najde si stari sak (mrežicu) i stare rošete, onda rošete sveže vu te sak i ostavi si, kud meče nuter sir, prele (otvor); gore sveže sak z debelu vrbcu, za ku zadene na čavel, ili na drug. I tak se lepe suši sir.

Kad sir zgotovi, onda, če ima čudaj sirutke, onda ju pricedi: onu gornu, čistu zleje v napoj, a dolnu, ka je gušteša, vrže kuvat v sirunček. Onda ju skuva, i odmekne i spravi, de je je i se druge mlečne. A če je pe (pode) družina skorem jest, onda je razleje v zdelu, kulike bi se zvarila, kak bu nu jnu mleke vlejala; neg mora biti mrzla.

I tak se čini sir.

A ki hoče jesti slatki sir, ta ga mora činiti tak: Kad se kolu svine, onda od puculice (želudac) zgule onu nuternu kožu, a te kože veliju rasol. Onda si gospodarica te rasol nasoli i prevesi ga ober peči baš na jokrške od tesi: tes (ravna trijeska) spretrga i na 'ne onda te rasol vrže sušit. Onda, da zosehne, onda ga zamota i spravi v ladiček, i več si ona najde, kam. Pri nas si saka žena, ka je prava gospodarica, mora za te gledeti, kejti da je je kej treba, da ne draži po sele. Onda, da ima mlečnoga, onda si naredi te rasol. Donese si 'z Save vode, onda si vleje v peharec, ili v loncem ki ima cicek, s koga je lepe vlevati, onda nuter vrže te rasol i s tu ga vodu naleje. I tak stoji tri dane. Onda, da ogrina mleke, onda one, ko se stane kakti jetra, to je kiseli sir; a ko je same male reske, onda to ogrne i vu te vleje toga rasola jednu žlicu. I to mleke vrže k jognu, i vu jne vrže kuvaču žganjčenu, i smeša te rasol po mleke. I da se male počne mleke topiti, - i tak se lovi sir za kuvaču, kakgod preda. Kad se mleke stopi dobre i več se 'se mleke stane, i to se vleče z lonca, kakgod predene. Same se mora paziti na te sir: če se i kulike zvruci preke mere, onda je kakti guba; neg se mora, da je mlačne, dok se jake ne stisne sir, - onda ga z ruku zlovi z lonca i zmeče ga v zdelicu, i same male scedi ž nega sirutku, i onda ga posoli, i vrže ga još v drugu zdelu. Ikad se potlem male strdi, onda ga prejiti i posoli z drugoga kraja. Ali se te mam razpuzava, ko da je putre, - još bole. Tu je mejne sira, neg ga je z kiseloga mleka, a više je sirutke, i tak je slatka, ko da mleke. I na tem je slatkem mleke mejne vrhna, Ali je to sir, ki sam puzi v drobci, i tomu mi velime: masni i slatki sir.

A i z onoga mleke, ko je male same podkisane (tomu se veli, da je p o t k o v a n e), i s toga je sir dober za sušiti, a te slatki ne, neg jesti, dok je frižek: kad bi zosel, bil bi trd i žilav, kakti remen, i črvi bi ga 'sega šteli pojesti. I kad se suši te slatki sir, ž nega se caple mast: de ga god vrže, segde ostane trag od nega.

Kad gospodarica čini takav sir, onda paze na te ženem kejti si ona hoče više putov ščiniti takov sir, pak ga spravi i sama ga je. Onda, da znaju žene za jnega, onda dece poveju, onda pitaju deca za jnega, a matere je napute, - same se ne vupaju reči. A je i takveh žen (i to bole, de je same sneja i svekri), kad se to mleke topi, onda paze na babu, a ona brže v kujnu, ili kuvarnu (de je već priređene za kuvati), onda lovi po lonce sirejne i je je. A s kuvače ga ne če, kejti bi baba znala, da je nešte jel, kad bi bila kuvača gola; unuk (onako) si misli, da ga je tak male od mleka. A ona, da si već male popeje, onda brže ruke obriše, i zube, i zlezne van govoreč tobož, ko da šta išče. A baba, da čini, se ide: „Je, kak se je mene to mleke na male spravile! Je li se ne dosta podkisale, a vruče ne, da bi se zdošle (smanjilo)!“ A onda ona potlem s toga smeh.

.....

Kad si već nagrne gospodarica vrhne pun vrhnenak, onda se kupi (grabi i izlijeva, rukom) t e p s t. A sredu i sobotu tepe, če baš ne ni un, kejti k nedele moraju biti stepki i s putrem žganci; a i k petku i sobote mora biti, kejti je post.

Onda si opere stepicu i stepale, i škrabulu od stepala. Onda vleje nuter vrhne. Dekoja žena ima vrhnenak predrt i z drvcm zateknem, onda ga raztekne i pusti van onu osuru od vrhna, i vrhne skuči, i vrže stepale, i onda tu škrabulu, ka je ozgor. Onda, prve neg počne tepsti, vrže

nuter kruva i soli, i na stole tri pute gmone (lupi). I onda tepu, de se komin (sjedalo oko peči) veže, na nem vuglu: da se tak brže i putre sveže. Onda tepe, tepe. Najprve (najprije) se vrhne napuhne, onda se sleže i zvodeni, onda se grahori; ko se grahori, ko da je žite, to je onda raztepene, to se ne da na vrpju skupiti; a ko se mam redi na jedrne grahorke, to je za čas na vrpe kakti klupke, i lepe žute, - a to je bele, ko se ne da na vrpju.

Onda, da tepe v večer, onda tak do jutra ostavi se skupa, kakgod stepe; kejti bi bili kiseli stepki, da bi do jutra stali prez putra. Onda je lepe v jutre priređuje. Najprve zeme onu škrabulu i donese si lonec, vu koga vleva stepke, onda stepalem putre pritišće, a v lonec stepke vleva. Onda, da je scedi, onda vleje v stepicu vode. Onda zopere putre, onda je z žlicu vadi i meče v zdelu, i pak je naleje z vodu, i z žlicu je se sprekoše i opere v po troje vode. Onda, kej je treba za žgance, to vrže v rajlek, a one druge spravi. Onda je potlem se prekuva i vleje v tujnu pak druge fele, ka je za m a s l e. I to onda, ko je prekuvane, stoji duge, ne će se pohabiti (pokvariti).

To je, kej se ocedi s putra, to su s t e p k i: a kej se čini z sira, to je s i r u t k a; a one, kej se sceda s sira, da je već ščinen, to je rasolnica; a kej se oceda z vrhna, to je o s u r a.

Tak deleju spametne žene. A šumaku se i splesnive vrhne, a mleku vrhne poje sirutka; i to je se natepene i smetne, - kak i je šukvare.

..... . Luk črleni jedu s sirem, i s suvemi ribami, i z bažulem, i kad je post, onda ga jedu same s kruvem i solju, a dekoji ga još zajocti na tajnere. I jedu ga s kuvanem kramperem z mandurem (ili: na zjrne).

..... .
G i b a n i c e peču tak: Vrže si v zdelu mele, onda potere tri jajca vu tu melu, i posoli je i vleje vode, i namesi na stole te mlinec. Kad ga s cepcem razsuče, onda ga ostavi tak. I vrže v zdelu sira, i vu jnega potere dve jajca, i to razmeša. I to polici po tem mlince. I onda to namota, i vrže je v tigajnu (i vu tu tigajnu je već prve vrgla masti), i to ona za čas vrže peč. To je onda sirova gibanica I tak peču one žene, ke drugač ne znaju. A ka si zna i drugač, ta si melu oceje v korite, i zamesi kvasic, i vrže ga na tople. Onda si vrže topit mleke i mast, i vrže si topit tepsije (govore sekak: i tigajne, i tepsije, i lombore, i kuglovke, - ki kak hoće). Onda si v jeden lonec vrže cukor (same ga dromne poseče), onda vleje male toploga mleka. I kad se te cukor razmoči, ona potere nuter jajca, na saki komad četiri. Onda osoli, i to se vleva i meša s kuvacu, a dekoja i z ruku. Onda mesi časa, onda vrže kvas, i onda mesi duge i dok je se rede plišči po teste. A još si prve grozdiče (kupovno suho grožde) opere škličke osnaži, onda mlince, ki su za gibanicu, odeli i vrže v tajnere, i pod ne posoli, i na sakem križ naredi, i cmoče: da tak budu i oni cmokali, ki budu jeli, da to bude dobre. Onda vu te teste, ko je za kuglove, vu te vrže grozdiče, i još mesi, i onda je pomeče, kulike jih već je sakoga v kuglovku, i tam je vrže na tople i pokrije je stolnakem. Tu se dižu, dok jih ide metat peč. A onda pak ide mesit gibanice. Pomesi mlinec i male ga s cepcem rašine, i onda ga z rukami razleče, kak ga hoće, i onda meče na jnega rožičke (već si je prve priredila: zribala je na ribež i na mleke je skuvala). I meče je, i liči sekud jednake. Onda još vrže grozdiča i male masti, i onda ju namota i vrže v tigajnu. I da se dobre digne, onda je nosi v peč. I da se već kriv požari, onda to meče peč. Onda, da već misli, da je pečene, sneme jeden komad i pehne ga z vrtenem, onda, ako se teste primne vrtena, onda ne pečene, a će je vrteno čiste, onda je pečene. I onda je sneme. Onda razmuti jejceni žutek i s tem maže koru. A da mesi te gibanice, ona mesi na stolnake, a ne na golem stole.

..... .
Kad ludi kosiju, onda jim se za ruček mese krpice, i peče kučetina (but, šunka), i praži pražetina. Još veliju, da veli kosa, kad ju kosec brusi: „Kučetine - pražetine!“, a žejncem veli srp“ „sira i kruva!“ Onda, da donese sneja lukne koscem, onda muži bruse kose, onda je spoticu pod red, a ona veli“ „Šta vam kosa prosi?“ „A bome kučetine i pražetine! a vaši srpi prose sira i kruva, - a ni nega ne zaslužite!“

Prigorje

..... mleku preceja v lonac čez cidilu; za cidilu zemadu čistu krpu platnenu ali vunenu; negda ni bilu cidila nek od krpe, a denas imaju i od plea kak zdelčicu, - plenati cedilu kupujedu. Kad se mleku precidi v lonac, unda stiji v loncu tak dugu, dok ozgor napravi vrna; vrna se pobere žlicu i meče se vu stepaču, a lombaru (lonac za mleku) vrže se k ognu, da se osiri; kaj se ne osiri, uni je skuta. - Ki oče kisolu mleku imeti, un ostavi se skup - mleku i vrnu, da se skisne. Kad se mleku v lombari osiri, unda se zeme drvena zdelčica ali tvorilka i lovi se sir z ruku po lombari i meče se vu zdeličicu i pritiska se z ruku sir, unda se po višeput sir izvrne i nazad meče v tvorilku (zdeličicu); tak se dugu izvrača i prevrača, dok sa skuta ne zijde z nega; unda ga izvadi i vrže v sirnicu da se suši. - Sirnica je napravljena na furmu košare, samu ka je ozdol više okrugla a sredi prežmeknena, a ozgor ima pokriv i ruču, za ku se obesi kam na sunce, a po zimi nad peč; najraše obešadu kam visiku pod krev, kam ne mare dojt i mačka. - Če sir predi kak ne pojedu v gibanici ali v štrukli, unda se sir jaku posuši - trd je kak kaman; mora imeti dobre zube, ki ga oče jesti, mora ga se rdati kak je trd! - Vrna se tepe stipači tak dugu, dok ne bu čvrsti, to je unda putar; unda se izvadi i vrže se v raglinak, pak se iskuhuje tak dugu, dok je čisti, a more se jaku iskuavati, da duve nima, a unda se vrže v lonac ali kam, i to se zeve maslu. - Stepache kupujedu na sejmu, a napravlene su od jelvinega dreva, a neki imaju i od rastivega dreva, deli je šira a geri vuža, ozgor ima pokriv, a na pokrevu je škula; najpredi se vrže stepač vu stepaču, a na stepač se natekne na nu škulu pokriv; na stepaču je ozdol okrugla dašica, velika kak mare čez grlu stepače, a na dešici su škulice. Kad se tepe, unda se stepač leče geri deli i tak se tepe. Stepacha ima ozdol čep, na ki se pušta skuta, a mare se i čez grlu izlejeti; ova je skuta bola nek una, kad se sir dela, a zeve se „stepka“.

G i b a n i c i' s i r a dela se tak kak i predi, samu ka je sira nutri, a sir se pomeša z jajci i začini se z maslom ali z vrnu, to se posiple po mlincu i poleje; začin se izleje na sir z jajci pomešan.

.....

Š t r u k l i se deladu kak i gibanice, samu se poreže na veče ali mene komade. Š t r u k l i n c i se tak mesidu, da se resuče teši prez kvasca, a meče se med melu mleka i jece (jaje) pak se rezbludi, rezmeša, i kad je trdi, unda se mesi i napraviđu se mlinci kak kolači, a unda se resučeđu, meče se sir, a v sir dojde jece, pak se zmeša i posiple po mlincu, zafrkne se i reže na drebni, i to su štruklinci i pečedu se na raglinku, a v raglinku se predi mast rezbeli; maredu se i kuvati, ali se unda ne meče masla ni mleka, nek samu jece. Štruklinci se pečedu i na protfanu, a režedu se veči komadi; na protfanu se predi rezbeli maše ali masla.

.....

Krale (u turskoj Hrvatskoj) (Krale se nalaze zapadno od Bihaća)

Mlijeko. V a r e n i k a se omuze u d i ž v e. Ovce i koze (ali nih sad aman niko i ne drži) muzu se u s t r u ž n a k. Čim se varenika pomuze, odma' se pristavi u k o t a o nad vatru. Posli se to razlije u z d i l e, pa se u jutro skine k a j m a k i metne u k o b u. Ako se 'oče s i r s i r i t i, onda se varenika jope' metne nad vatru, a unutra se metne zečije ili jarečije s i r i š t e. Tudika se sad rastavi s i r i s u r u t k a. Kad se dobro rastavilo i uzavriilo, onda se to procidi kroz krp, pa surutka isteče, a sir ostane. Surutku dadu psima. Ovaj se sir zove m u k t e s i r. Drugu vrst sira ne znaju siriti. - A kad 'oče m a s l o, onda kajmak metnu u s t a p, pa ga m e t u. Maslo se mete m e č a j i c o m. Kad se maslo u b o t a l o, onda ga izvade. To je sad m l a d o m a s l o, pa ga vala p r i t o p i t i, da bude t o p l e n o m a s l o. Ono, što ostane ritko u stapu, zove se m l a č e n i c a. Mlačenica se ukiseli, pa se jide kao i m l i k o (kiselina). A kad 'oče m l i k o da načine, naliju vareniku u kobe i kablove. To metnu blizu vatre, da se brže ukiseli. Da se ne bi mliko pokvarilo, metne se malo kvasa unutra, ili jedna kašika mlika, koje je već kiselo.

Polica

.....
 (Sir) Kad se 'če sirit, metne se običajno večerina i jutrina zajedno, ali kad ga je baš puno, anda svako o sebi, slije se u oveću lopižu, koja se zove kotlič, pristavi se nad vatru, dok se sjuži. Tada stopanica opere dobro ruke, zlamenuje se, metne sirišce i počme sirit. A okle to sirišce? Od buškora, koji se sadre i ostavi 7-8 dana sa svin grizon, dok se ukiseli. Ispara se, očisti, posoli i raspeli na špralke, pa se stavi sušit sa drugim mrson. Na Bilu subotu prid Uskrs iskriža se na sitno i stavi u posudu, ulije kvasine od rusoga naravnog vina i soli, tri lista maslinovine blagoslovljene na Cvitnu nedilju (U Jesenicama su sirište radili od mure, to će reći, mijura od ugora (ribe). Sir od takva sirišta posve plemenit, malo mu je pâra u svin donin Policin). Osin toga stavi se u drugi sud surutka i ulije toga sirišča. Kad se sve to pomiša i ulije mliko, tada se mliko zgruša. Sireči skuplja se sir iz surotke, dica navalu oko stopanice, a ona se maši komad sira, što se skuplja, to zovu tubok ili gámak. Mliko se vari za srkane ili obišno za ručak, užinu, za puru. Tad se zove varenika. Ako je varenika vodna, reku: „šta si mi da', sama je bilovoda ili bilastra“. Kada se sir izvadi iz stanade, anda ostaje plisna surutka, koja nije guštna (slasna) pit. Nego evo šta se čini: uzme se priliva, to je cilo čisto mliko, koje se sada ulije, prilije povr' surutke i svari zajedno. Po vrvu se zgusne i poskorupi, to je cvárogo, a ostalo je surutka. Cvarog daje slast i napravlja surutku, da se more jist. Varenika ima skorup, koji se skida u kablic za maslo. Kupi se običajno u drugi kablič svake nedilje i one, koje se mliko u subotu mete u stapu skidajuč s njega skorup za maslo. Ako se slabo kupi skorupa po vrvu mlika, tužaka se stopanica: ne ima cvrage masla. Na taj način pripravlja se nediljni ručak; metenica, ili kako zovu u Kostanju mlačenica.

Prisnac (tituš) jest pecivo, koje se učini od brašna i mlada sira. Čini se u gornjin Policin, a to u ritko, kada su koje velike gozbe. Razvalja se šenična tista u širinu lopara za pô prsta debline. Kraji ili okolovine uzbrdo se zapeliši zavrnuvši ga na ožeg. Dasa se iskriža na tanke skrižaline lipa mlada sira, pa se š nime posvuda naokolo na odebelo pokrije ka' da se poploča tisto. Razmuti se dobričak jaja, metne se malo masla, pa se sve to zajedno smiša i rastira kašikon do kraja. Sa velikon pomnon zapreče se pod cripnju i ispeče. Za jice riže se na male komadiče na šamac. Prisnac se pripravlja u zemanu mlada sira, nosi se na stô, da se mogu počastiti najveći prijatelji. Cicvara se čini od mlada sira. Iskriža se na kalotine, koje se na tavi s maslon povrigaju. Kada je to blizu gotovo, zalije se razmučenim jajin i cicvara gotova. U ritko se čini.

.....

....., a mehur i čmar rabe za sirenje. *S i r e n j e* se pripravlja unput zajno, i to ovako: Čmar dobro-dobro operuo, odlieve vanjsko kožo od nuotrenje. Prvo skuhajo va kapuz ali repe i pojiduo, a drugo, ka ima ono grampo, još bolje operuo i rastriguo na kušćići. Naribljio sira. Va njin otaco oni kušćići i složie va mehur, pak stave sušit. Tako skoriste celog prasca, a više put češ čut reć puli nas: „Prasac je grdo ime, ali joh ti kuće, kade ga ni!“

M l i e k o. Telca ali janjca se pripusti, pa sam sase. Dokle so janjci manji, so vavek z ovcami, a kat so veći, samo kus dneva, i to zapuolne potle tri ali četire uri. Potle ih se zasien odluoči, da buo više mlieka. Telcu puste da sase tri sasca, a jenega muzuo. Valje *p o m u ž e n o m l i e k o* prociede na cejić, ali čes krpo, ali na metlico. *C i e j, c e j i ć* (ceić) je od lata storien na fuormo palja s proškulanen dnuon.

P r o c i e j e n o m l i e k o stave va kotlič ali va padelo i lijuo nuotre male sirenja. Nakoliko kušćić sirenja storenoga stave močit, potle dvie ura je već dobro. Kat kapno sirenje va mlieko, promiešajo s prstom kazalcem samo malo na kriš ali kuolo i zajno s trupci daduo glas kako jedan dugi bušac, ki dura, dokle je prs va mlieke. *P o c i r e n o m l i e k o* stave nad uganj, malo ga zamljače, pa z rukuon skupljajo žamak. Njega z rokami mlade i stave ga da se ciedi; a onput pride komać na treši ali pak na lesno pod griedi, da se suši. Kat sa žmak zname, zustane žur. Njega puste, da pomalo zavre, pa se stori skuta. To poberuo s penjarico - proškuljanen paljuon - va posiební žakalj, skudnico. - *Z a ž u r* pit bila je napuošna žlica. - *S k u t o* jiduo freške, zač je jako dobra, slatka, a ne žieda se za nuon previše. Ali jo i solie i suše kako i sir, pa jo na pozimak i po zime ribljio va juho. - Sir se soli, prvo nego se ga stavi na sušilo, kat se ga stavi ciedit; a skuta, kat se zname vi(s) skutnici. - Kat so imievali na brienti mlieka, imievali so posiební kotal, va kien so delievali sir i skuto. *K o t a l* je bi gore širok, a dole uozak; a kako je vi velik, so najraje delali sir vane. Va zemljo bi zabili dvie rašljaste fuorki, na rašlji jeno drvo, za kuo bi ubesili kotal. *Ž l i c a* je bivala od drva, a saki pastir bi jo vavek nošieva sobon.

S i r o v se ji pršut, saki žir frežak i suh, sir, skuta, selata, radić, riga, mierlin, freška repa, luk, česan, žbula, kigot ji žluomprt, a za potrebo i drugo.

O b e t i c a je ot fine muoki storena kako i kruh, nuotre je zamiešana pašta od sira i jaj. Tiesto se rastače, kako za fuži, gore se stavi pašta kako za rafijuoli, to se zavije, a se skupa svije kako kolać ali na hlep i stavi se peč kako drugi kruh. *R a f i j u o l i.* Rastačo kako i za ove prve stvari, ali plahtico ne razriežo, nego storie pašto od sira i jaj (kigod i malo masla), to žlicon stavljajo po riedu na plahtico kako paliento. To zavijo z ruokuon, pritisno se okolo, da bude pašta nuotre zarta, i razriežo saki kus sebe, pa stave kuhat. *Paliento*, posutice, fuži, rafijuoli i makaruni pripravljajo opet, potle ča so kuhani, prvo nego jiduo. Na suho se čuda ribanega sira posiplje i s obeljo polije ji. *Puli nas jako rada i čuda rabe* *p a p a r, s i r, o c a t, k i m e l, a i l a v r i k o, m e t o i l u ž m a r i n.* *P a p a r* sakamo, kamo samo moro. Tako ga stavljajo i va kruh. *S i r* na tiesto. *O c a t* rada livajo va sočivo.. *K i m e l* ne smie nikat falit va šeničnen kruhe. *L a v r i k o i l u ž m a r i n* rabe puli miesa, a *m e t o* za va obetice i rafijuoli.

.....
 Luče (odvajaju) janjce neki prije, neli poslije, no do Jurjeva valja da su svi janjci odlučeni od matere, jer tada počinje doba muženja ovaca i pravljenja sira. Zato se i veli: „Kada pride Jurjev dan, saka s a l a r i c a na svoj stan“. (Salarice su žene, koje za vrijeme, dok traje pravljenje sira, bave samo time bilo kod sebe, bilo kod drugih. Na imanjima vlastelina bave se samo time, gdje ima mnogo blaga, dok se kod kuće mogu baviti i bave i svakim drugim poslom. Ime salarica daje se međutim i jednima i drugima). To znači, da se mora početi m l e s t i i praviti sir. Kad su sve ovce na okupu, tada ih m l e k a r i c a, m a l z i č a r i c a (sada se ona ovako zove) jednu za drugom muze u b u r i c u, b u r a č u (velika burica= mali kablič) ili l a t i c u (kotlič). Kad je m a l z i č a r i c a sve ovce pomuzla, rastjera ih, da opet pasu, a sama s mlijekom, a prema potrebi i sa bremenom drva na glavi, ide kući. Nosi li samo mlijeko, tada ovo metne na glavu, a u ruci obično ima pletilo.

Ovce semnuzu dva puta na dan: u rano jutro i navečer.

S i r. - Tko ima dosta mlijeka, pravi sir od svakoga m a l z a, t.j. jedan ujutro, a drugi navečer. Oni, koji ga imaju malo, ostave ono mlijeko od večer do idućega jutra, pa prave samo jedan sir od obojega mlijeka. Ima ih, koji od samoga jednog m a l z a naprave više sira; to rade oni, koji mlijeka imaju mnogo.

Došavši m a l z i č a r i c a s mlijekom kuši, najprije ga p r o c e d i, da ne bude u njemu dlaka ili čega drugoga. Procjeđuje se mlijeko na p r o c e d i l o u veliki lonac ili kakvu drugu posudu, obično zemljenu. P r o c e d i l o ili c e d i l o je čista, bijela, baš samo za to određena krpa, koja se zove i o c e d i l n j a k, p r e c e d i l n j a k. Da se mlijeko zgruša, metne se u nj malo s e r i š t a. S e r i š t e je d u r e l od prasca ili janjca, koji se pri klanju baš u tu svrhu sačuva, posoli i osuši. Kad se počinje sir praviti, metne se s e r i š t e u kakvu zdjelicu ili samo c r e p, neka se kvasi, a onda se ona voda upotrebljava za usirivanje mlijeka, što biva, ako se nešto od te vode ulije u mlijeko. Kad je s e r i š ć e u mlijeku, valja ga malo promiješati, a onda se lonac postavi na zgodno mjesto kraj ognja, da se z g u s n e, s k r u t n e, s e d e. Da li je mlijeko sjelo, poznaje se najbolje, ako se usred lonca zabode k u h a r i ć, kojim se mlijeko k l a t i. Ako k u h a r i ć, također k l a t i l o zvan, stoji uspravno, mlijeko je sjelo. Sada ga valja k l a t i t, dok se sav sir ne razmrvi. Kad je to učinjeno, obraća se sir tako da se k l a t i l o m od vrha do dna lonca poteže naokolo sira te skuplja. Da li je sir pokupljen, poznaje se po tome, što počinje plivati i obraćati se za k l a t i l o m, a tada je već o b a r n j e n. K l a t i l o sada više ne treba, stoga se metne na stranu, a sav dalji posao obavlja se rukama. Lonac se primi u ruke, namjesti među noge, da čvrsto stoji. Ruke se skupe jedna do druge, i zade s njima ovako s kraja u lonac, zagrabi što više može sira i prikupi uz bok lonca, te jednom rukom pridržji, a drugom rukom prikupi još ono sira, što je neskupljeno ostalo, dotle dok nije sve prikupljeno. Pokupljeni se sir sada što više može stište, da u njemu ne bude vode, a kad je prilično tvrd, izvadi se objema rukama iz lonca te nad njime ožimlje i cijedi, dok iz njega ne prestane kapati voda. Sada je sir u č i n j e n, t.j. glavno je učinjeno. Sada se dobro natare solju i metne u ž e t i c u. To je visoka valjkasta posuda od drva, koja na dnu ima više rupica, isto tako i po stranama, i to zato, da ona voda, koja se još iz sira iscijedi, može iz ž e t i c e van. Nad sir dolazi sada u ž e t i c u pokrovac, pa drveni valjak; ako taj valjak ne doseže do vrha, može se uzeti još jedan ili dva. Nad valjak, koji se zove i ž e t i l o, dolazi kamen, koji sir tišti. Sir ostaje u ž e t i c i ili ž e c u (žetac), dok se ne u č i n i drugi sir. Onda se onaj prvi meće u s a r n i c u. S a r n i c a je isto takva posuda kao i ž e t i c a, te je s njome jednake veličine. U njoj se može držati i o više sirova u isto doba. Najdonji je onaj, koji je najzadnji u č i n j e n. Nad njega dolazi pokrovac, zatim sir, pak pokrovac, i tako do vrha. Ne doseže li sve to do vrha, onda se i ovdje uzima ž e t i l o, a nad žetilo postavi kamen. U s a r n i c i ostaje sir tako dugo, dok posve ne otvrdne, a međutim ga češće valja solju nasoliti. Iza toga se sir vadi i meće na k a š e r i ć ili l e s i c u pod k o m i n (n a p u) ili pod grede, neka se suši.

K a š e r i ć je sličan škrinji, sav je od dasaka, samo mu je donja strana (dno) otvorena te puna prečkica, kao u *l e s i c e*, koja naliči ljestvama. *K a š e r i ć* se obično objesi pod grede usred kuće, a *l e s i c a* nad ognjištem pod n a p u. Na prečkice *k a š e r ć a* i *l e s i c e* postavlja se sir.

Takav se sir pravi, kad ima dosta mlijeka. Oma li mlijeka malo, a ipak se hoće napraviti sira, tada je posao oko usirivanja mlijeka i pokupljanja jednak, samo se sir ne meće u *ž e t i c u* i *s a r n i c u*, jer je premalen, nego se meće u zdjelicu ili čašicu (drvenu zdjelicu, *d a r v e n ċ i c u*, *d r v e n ċ i c u*). Težine se ne meće odzgora nikakve, već se pušta, da se sam cijedi, ako u njemu ima još što vode. Usto ga, kao i onaj u *s a r n i c i*, valja češće obrnuti i solju natrti.

Sir pravljen na *ž e t i c u* i *s a r n i c u* ima kockast oblik, te se zove *s i r*, *ž m e k*, a ovaj u zdjelici prima oblik zdjelice, a zove se *s i r ċ i ć*, *ž m e ċ i ć*.

P r e s n i c a i *s r e b r o*. - Nakon što se iz mlijeka učinio sir, ostala je u loncu voda, *s e r u t k i*, *p r e s n i c a*. Ova se ne baca, jer uvijek ima u njoj nešto neskupljena i nesjednuta sira, nego se skuha, zavri i tako skuhana služi za *s r e b r o*. Tko hoće, može je kao i mlijeko *s r e b a t* samu, no najbolje je, ako u nju nadrobi bilo svježih kuhane ili hladne *p a l e n t e* ili kruha, te jede. Jedu to rado i djeca i odrasli, jer je vrlo dobra, osobito ako je *p r e s n i c a* gusta, t. j. ako se ukuhavanjem skrutnulo dosta neprobrana sira.

S k u t a. - Tko ne će da *p r e s n i c u* *s r e b j e*, on je samo zavri, zakuha, da se *s k r u t n e*, *z b e r e*; pusti je da se ohladi, a tada je kao i mlijeko kroz čistu bijelu krpu procijedi. Žuta vrela *o ž i m i c a*, koja se iscijedi, više ne valja pa se baci prascu za *l o k*, napoj. Ono *g u s t i l o*, što ostaje u krpi, ocijedi se pa se s kruhom jede. To se zove *s k u t a* (*p u j i n a*). *S k u t a* može biti *s l a t k a* i *k i s e l a*. Slatka se *s k u t a* dobiva iz svježih *p r e s n i c e*, dok se kisela dobiva tako, da se *p r e s n i c a* kroz više dana sprema i sama od sebe kisa, a onda istom ukuha i procijedi i ožima. *K i s e l u* *s k u t u* prave samo oni, koji imaju malo *p r e s n i c e*, a i oni, koji nemaju dosta vremena da je svaki dan prave. Slatka je *s k u t a* mnogo bolja od kisele, a jedu je svi rado s kruhom ili bilo čim drugim. Gospoda je posipaju šećerom.

..... *P o g a ċ e* i *p a p r e n j a c i* mijese se drugačije; kod *p o g a ċ e* posao je gotovo jednak, dok su stvari druge; kod *p o p r e n j a k a* je sve drugo.

Za *p o g a ċ e* je muka bijela, fina, kupovna, *c v e t*. Kvas se *z a p a r l a* kao za kruh. Voda se zakuha i izlije u zdjelu. U *m a l t a r i ć* se rastuče, koliko je potrebno, *c u k a r a*, koji se saspe u zdjelu s toplom vodom, da se rastopi.

(*M a l t a r i ć* je drvena, maloj zdjelici slična posuda za tučenje, *t a r e n j e* *c u k a r a* ili *p o p r a*. Tuče se ili tare s pomoću drvenog *b a t i ć a*, koji je na jednom kraju dosta debeo, dok je drugi kraj, za koji se drži, kratak. Kupi se na sajmu).

U drugoj, manjoj zdjelici razbije se više ili manje jaja, prema tome, da li želimo napraviti manje ili više pogača, ali tako, da se *b e l m o* odijeli od žutanjka. Žutanjci se dobro *s k l e p a j u* (stuku). Na drveni *p i j a t*, koji se zove *t a r e j*, *o s t a r ž e* se na *s t a r g u j i c u* domaćeg ovčjeg sira, koliko treba.

(*S t a r g u j i c a* je od *p l e h a* te je sva provrtana, išupljikana tako, da na vanjskoj strani ima zubice, kojima se sir *r i b l j e*, *s t a r ž e*).

Sir se pomiješa s nešto *p o p r a*. Kad je sve to jedno po jedno izvršeno, uzme se *m u k e* te s njome dobro smiješa sir s poprom, a onda metne to brašno u *k o p a n c u* ili *č a š u*, gdje se razdijeli upravo onako kao i kod miješanja drugog kruha. U onu jamu na srijedi metne se sada kvas, koji je također od *c v e t a* *z a p a r l a n*, u nju se *v a s p e* *p e s t s o l i*. U kvas se izlije ona stučena, *z b a t o ć a n a* jaja, t. j. žutanjci, pa se to sve s pomoću *k u h a r i ć a* polagano miješa. Kad je to smiješano, da se ne može razlučiti kvas od jaja, onda se ulije ona voda sa rastopljenim *c u k a r o m*. Pa to opet sve dobro smiješa,

najprije samo za se, a onda malo po malo s brašnom, koje je naokolo, dok nije sva smiješana. Dalje se radi kao i kod običnog kruha; jedino se pogače ostave posve glatke, jer se ne p o l u š a j u. Od toga se tijesta ne ostavlja za kvaščć ništa. Kad su pogače umiješane, postavljaju se na dasku, a prije nego se pokriju da kisaju, tko hoće, može ih na vrhu, u sredini, samo malo u troje razrezati nožem; tko ne će, pušta ih glatke, ali onda urine usred vrha komadić sira. U peć se među pogače kao i drugi kruh, samo se ne preobraćaju, nego se prije toga perom od kokoši ili čega drugoga na vrhu namažu bjelanjkom jaja, da pečene ljepše izgledaju. U peći ostaju pogače manje vremena nego obični kruh, jer ne smiju biti tvrde i pregorene. Pogače su žute, kod nekih više, kod nekih manje, prema tome, koliko je jaja i sira u njemu. Pečene se drže kao i kruh, u košu ili u škrinji. P o g a č a je u s k r s n i kruh, no mogu se peći i druga.

Ako u kući ima djece ili se možda hoće koje dijete od roda ili prijatelja o V a z m u da nadari, načini se od onoga istog tijesta, od kojega su i pogače, jedan dva ili više - prema tome, koliko je djece - s i s i r n j a k a, jedna, dvije ili više p o g a č i c a. - P o g a č i c a je podugoljasta, glatka, usred nje je komadić sira. S i s i r n j a k je također poduguljat, samo što je na jednom kraju deblji. U onaj deblji kraj utaknuto je cijelo kokošje jaje, onako posve bijelo ili obojeno. Preko jaja položen je kao križić od tijesta. P o g a č i c a i s i s i r n j a k se prave za djecu samo o V a z m u.

P o p r e n j a c i su slatki. Prave se od brašna, meda, jaja, sira, papra i cukara bez kvasa i vode. Oblik im je kolačića, a nisu veliki. Prave se obično o Božić, ali ne uvijek i malo ih tko pravi; najviše djevojke za darivanje momaka. Peku se u peći uz drugi kruh, samo valja paziti na njih, da se ne prepeku.

B i g u l i se kupuju. Prave se u tvornicama, a napravljeni su od brašna kao i druge p a š t i. Ima ih različne vrste: debelih i tankih, šupljih i cijelih, ili su dugi ili kratki, zrnati ili kao sjeme od tikve, zvjezdasti. Šuplji se zovu š u b j o t i, a oni drugi a tanki š p a g e t i, jer su dugi kao konopčići. B i g u l i se kuhaju na vodi; posole se, dok se kuhaju. Kad su kuhani, vade se iz l a v e č a p e n r i c o m od željeza. To je kao velika žlica ili k u h a r i c a te je sva išupljikana, da se voda može cijediti. Začinjaju se š u g o m (juhom) od z v a c e t a i posipaju sirom ili se začine rastopljenom mašću, ako je mrsni dan. Želimo li jesti posno, onda ih začinimo posno, t.j. u c u r i c u ulijemo ulja i ugrijemo ga. Iz b a r i l a izvadimo dvije, tri slane s a r d e l e, očistimo, razrežemo nasitno i dobro sfrigamo na ulju, a kad je to gotovo, izlijemo na b i g u l e, koje dobro promiješamo. Sad ih možemo jesti. Posuti ih sirom nije potrebno, ali se može. Tanki biguli, zrnati i slični, kuhaju se i u juhi.

M a k a r u n i, f u ž i, i p r a š č i ć i (razvaljano tijesto rukama, i rukama oblikovani mali komadi kao palac debeli i dugački, protrljaju se po ribežu da rupice ostave na njime tragove (udubine)) kuhaju se na vodi, upravo onako kao i b i g u l i.

Procijede se na p e n a r i c u, začine i poliju š u g o m od zvazeta ili drugim smokom, a uz to pospu struganim s i r o m. L a z a n j e se kuhaju kao druga tijesta, ali se ne ocjeduju, već puštaju u juhi. Začinjaju se tako, da se u c u r i c u ulije m e r i c a, dvije ulja, ili rastopi nešto š p e h a ili drugog smoka, zafriga, malo l u k a ili č e s n a, pa to ulije u l a z a n j e kad su već kuhane, i to još u l a v e č u. Kad smo ih još dobro promiješali, možemo ih vaditi u zdjelu ili na tanjir.

Od bijelog kruha, kolačića, baškota, koji se kupi, kuha se p a n a d a. Kruh se razmrvi na sitne komadiće i metnu u lonac kuhati. Zajedno s kruhom metne se u lonac kuhati i nešto struganog domaćeg sira, pomiješanog s p r e z o m p o p r a. Kad je kruh otprilike kuhan, ulije se u lonac žlica, dvije sirovog ulja. Sve se to učini još dva, tri vrutka, a onda se može isprazniti u zdjelicu ili na tanjir. Panada se obično kuha za bolesnike i stare ljude, koji teške hrane ne mogu podnijeti.

P a l e n t a se ne jede nikada sama, nego se uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom n a z v a c e t ili n a l e š o kuhanim, sa salatam, s jajima, b r o k v a m a, zeljem, b r u d e t o m, friganom ribom i t. d.

.....

Prema podacima iz izvještaja M. Bon-a i G.Erizzo-a iz 1559. godine na otoku Cresu je bilo 150.000 glava sitne stoke (tj. ovaca).

Krk

..... Od ovac je velika korist. Od njih dobivamo lipo, belo, gusto m
l i k o, od mlika se more delat s i r, ako se ima dobro c a r i š č e, a carišče se dela od
nutrošnje kože p r a š č e g a p a č m a r a, a kadagodi od ovčjeg. Kada se mliko skrutne
od carišča, ontrat ga se zome v ruki i pomalo, pomalo stišče i cidi, i kada se je dobro zicidilo,
ontrat ga stave va kakovu monju ali veću šalicu, da se suši, a ona voda, ka je ostala, to je s u
r o t i, ka siromašnijin juden dobro pride jutron za marendu, ali se najviše daje blagu.
.....

2. S i r se dela ovako: Mliko precidi (Cidilo je žlib ali škorec proverčen na čudo škuj. Na
jednon i drugon krajji ima ručicu, da more stat na burači. Nuter se nahita kuša, a na njega se
zilije mliko, da se ocidi. Ki ne će tako cidit, kupi napocno sitešce od konskih dlak, ali cvilno
od Kranca na semji) va buracu, nuter hiti žlicu, ali dvi s a r i š t a (Sarište je burica, stara
bukaletica, stari verčič, ali lonec. Nutri se moči durelina od prašca i to nuterna kožina od
janca, ali telca, ki je bil pervo opran, dobro posojen i osušen. Seda, kada se ima rabič, ka' se
je svezalo bokun na je'nu žbicinu i stavilo va staru kernavu bukaleticu, ter polelo z vodun, da
se razmoči, ove vodi se zilije na žlicu, koliko je tribi, i hiti va mliko, da se sede), kako je već
jako, i čeka, da se mliko s e d e, s k r u t n e. Nakon toga pusti ovce z mošuni, ali (kako mu je
od ruki) morda i prije, pek gre vidit, je l' mu s a r e n i već sedeno. Za to zeme k l a t a č u
i zabode ju va srid sarena. Ako stoji ravno, mliko se sedeno. Seda razriže sareni ze klatačun
na križ i počne k l a t i t s i r. Klati, dokle ne vidi, da je sve dobro sklačeno, sir razmervjen,
i da se već dobro kaže s u r o d i. Sedaj oberne sir. Klataču zabode pol uha od burače na dno
i poteže ju tako z rukun okolo 'se po malo po malo, da se sir spravi na kup i počne koti plavat
po burači i obračat se za klatačun. Tako pasa najmene tri puta, i sir je obrernen. Klataču
zitegne ven i stavi na bandu, zajizdi na stolec, a buraču zeme preda se mej nogi, obidvi ruki
spravi na kup, da se verhi od perst tiču, i tako je lišto pokala za kraj burače, da mu sir pride
mej ruki i mej drugi kraj burače, pek 'se o malo stiska k sebi. Ako mu se kigod mravič odkine,
po malo lišto-lišto ga z je'nun ali z drugun rukun (skun mu je boje) na ruku potegne posopet
na kup. Kada se je i tako spravilo sir na kup, a ž nega već čudo s u r o t v e oželo, ter
more stat na kupi koti hjib, dvigne ga na ruki i 'se po rukah verti, obrača i po malo stiska i
ožimje, dokle posve ne ožme sir. Ožet je, kada dobro stiska: ne će da kapje s u r o t i. Sedaj
ga omiša va sol i spravi va s a r n i c u, ali korito, i pretisne. - Sir je od sarnice na kolo, a s
korita je na kantuni koti kvadrela. Ako je sir na balicu i ne velik, ontrat je ž e m e k; ako je
mal, ž e n č i č. Ženčič se daje i dici na p r o c i p u, da se nin zabavjaju, a najzad ga
pojidu. (Ova biva neslan friški sir i pečen, a dervo, va kon je, je razcipjeno na troje, a o'zdola
vezano s koncen, da se posve ne razcipi, zato se i zove p r o c i p ili r a z c i p.) Pokla je sir
ožet, ostala je suroti od nega, nego je sirova, a takova ni zdrava, ako bi je čudo poserbal,
nego ju vaja skuhat: Na o g n i š č i v k u č i n a s t a n u, ali va dvori udela
pestir ogen i hiti va nega nikoliki škrilcic, da se na žare, a
ontrat je pohita va buraču i suroti zakuhi skuhs e. Na verh
ziplava sir, ki je još ostal va noj, i plava, koti pina. Da se razbije i razmervi po svoj suroti,
vaja ju nikoliko puti prelet. Ves ov posel zove se ž a r e l i n a. Dom a s e n e d e l a
ž a r e l i n a, nego sirova zlije se va lapiž i obisi na komostra, da zakuha, zavre, a ontrat se
preliva z lapiža va čašu, a ze čaše va lapiž. Poti se serbje.

.....
3. P o g a č a je beli načinen. Va noj je zamišen s i r, p o p e r, k a n e l a, k j i n č i
ć e i j a j a stepeni, a pomazana je o'zgora ze jajen. (Zato je černe od jaja.) Još zamise va
nu i cukara, da bude slaja. Na okolo je udelana, koti i hjib.
.....
.....

P r e s n e c je od friškoga sira i cukara z malo belne muki i kanelun s kjinčiči. Delaju ga ovako: Zmise friški sir, va nega pomišaju malo belne muki i cukara, a predadu m i š a n c e (kjinčiče, kanela i garofulani poper), udelaju testo, kako da 'redu beli peč, a v nega zamise bilen od jaja. Pokli je dobro uteženo testo, raztaču ga ze vertenon (vretenon) i razmire na krunicu od čašice ter odrižu s tujun od nožica. Na 'seko kolo testa (na kožu, kožinu, a mora bit tenka) polože jeden hjičič one paštri od muki i sira, kožu nadvignu s persti i gorika stisnu okolo paštri, da ju zapre okolo na okolo, verh ostane opert. One rožčiče, ke su se tako udelali od kože, nastrigu ze škaricami, a kožu mej nimi našćipju ze šćipačami o pomažu ze černkon od jaja. Peč se opali, ma ne jako, a presnece se dadu nuter dije nekiseli, presni, da se speku. Ne ležaju je va peći, nego znemu i posole ze prahon od cukara.

.....
J a j a se razbiju i ocide va čašicu, posole i nutri stepu, a kada se stepeni, ontrat se hite va suricu na žareno uli, ali s m o k; ov biva najradije od svinini. Jajen se preda malo stergana sira, da budu boje, ali belne muki, da budu više jist. Ako se frigaju na smoku, preda nin se kurbasice, peršuta, ali slanoga bravjega mesa. Dodar i ribi i jaja se zaje'no frigaju na ulu. Kapuli more nin se li predat, ma ju vaja prija samu dobro pofrigat.

.....
 6.a) *P a n a d a*. Nadrobi se kruha va lončić, ali va lonec, i da k ognu, neka kuha. Kada je kruh kuhan, vlije se va nega žlicu sirova ula i dobro razmiša, pek stresne va čašicu (čašu) i ji panadu.

-b) *P a n a d a* za ženu od rojena je koti perva, ali biva još ze siron. Nega se tenko zdrobi va lonec i nalije z vodun, da se dobro skuha.

.....
 14. a) *P a l e n t a* je gusta kaša, tribi je za nu više muki i više se kuha. 'Z lapiža se ne zitrese, nego znimje va čašu s kuharicun i ze žlicun na hjičce i vredi jeden do drugoga po čaši okola na okolo, pokla se je pokrilo dno. Kada su pod hjičci i bandi, ontrat se vredi po sredi, dokla se 'sa ne zneme. Dica posteržu lapiž, a voda ga opere. I va palentu se more zamest kunpir, ali ripa. Smok za palentu je: juha za olivat, golo uli, gol beli smok (svinina), brodit, žvacet, sir, mliko celo nevodneno. Rabi, ki ča more. Kvašenica, ripa, zeli, ostamki od pervoga dana se pofrigaju i hite na palentu, pek š nun jidu. Va vrime se ji palenta suha z otin, va vrime polivena po mogućnosti. S protuleta i v leti se ji palenta z dibjačen i ze salatun.

b) *Palenta* po gorinsku, tvrda palenta, palenta na hjič - je 'sa, koti druga palenta, samol se tako jako kuha, da se 'sa od lapiža opusti i stresne ven na desku, ali na pladen, koti jeden hjič, a ontrat se riže na bokuni i ji s kunpanadigon. (Ovo je 'se, če se s palentun jida, kako sen gori rekel, i još se va to broji sir, landice od svinini, ribi, meso slano, kurbasice.) Ovakovu palentu redko ki kuhaju. Najvole ju, da je na hjičce.

.....
M a k a r u n i su udelani, kako i lezane, ali su vavik od belne muki i razrizani na široko, koliko je četerti del palice, a onda popriko, tako da je makarun jedna kerpica testa, koliko delga, toliko široka. I one vaja kuhat na oploviti. Kada voda va pinati zakuha, pernesu makaruni ze 'sin siton (zač su se sušili na nen jeden na drugon, koliko jih se je odrizalo od jedne takavice z jednin prerizajen) na komin, pek jitaju jeden po jeden nuter i mišaju se ze kuharicun. Kuhani su, kada plavaju i ni va nih poznat sirova testa. Pinata se odvisi s komoštar i položi na tla. Do ne se položi čaša, zdelica ze sterganin siron i padelica ze žvaceton. Mat derži v je'noj ruki železnicu, a v drugoj ruku pirun. Prevernula je gorini kamižot, da ga ne ošporka, i počučnula pokraj pinati. S pinati je zdvignula pelnu železnicu makaruni i cidi je nad nun, a upertu ju ima na krunicu od pinati. Dokla se makaruni cide, ona z drugun rukun posoli ze siron dno čaše. Ocijeni da va čašu i s pirunon raztegne ter posoli ze siron; začerpe drugu železnicu makaruni i cidi, a dokla se cidi, odkrije padelicu i ze žlicun zimje žvaceta s padelice, pek polije one makaruni va čaši. Ontrat opet da makaruni, posoli, polije, i 'se tako, dokla ne napelni čašu i zneme ven sve. Seda zanese na stol. - Nigda su

delivali makaruni na ruku; ni nin bilo tribi palice za takat, ni nožica za rizat. Ma tejste makaruni su bivali po perst debeli, a koliko dlan od ruku veliki. Zvali su je taki. Još i seda reku taki za porugat se z makaruni, kada su debeli. Tak nisen videl nigdar ni delajuć, ni kuhajuć, nit sen jih još jal; 'se bojin se, da već i ne, zač su se zaterli tribida posve. - Pravi smok za makaruni je žvacet, ma nisu hudi ni z broditon. Ako je post, a ni ribi, posteržu se makaruni ze kruhon i posole s cukaron, a poliju z golin žarenin ulin, ali i z bakalajen na brodit.

19. *P r a š č i ć e*. Mat najprijia umisi testo, kako i za lezane, ali makaruni, odkine ontrat jeden uščipaj i rastače ga po deski pod rukami na curlu debelu, kolik je pers 'palec. Ontrat to testo riže popriko na žbrišo, a na bokunice dva persta delgi, dobro je opovali i da na bandu; ontrat drugi uščipaj tako i 'se do kraja. Sede zeme stergujicu, ali čistu belu vernicu. 'Seki on bokunić (praščić) prime s trimi persti; pres 'palcen, kazalcen i velin perston, z je 'ne bandi po polovici, a drugi bok pretisne na stergujicu, ali vernici na bok i malo zaverne k sebi. Če je pretisnula na vernicu, ima po sebi biri, koti zukvice: a če je deržala va perstih, ima tri kavčice i koti da je malo prerizano. Praščiče raztegne, dokla noj zakuha voda va pinati. Kada je zakuhala, spravi je va zdelu i stresne va pinatu, a razmiša s kuharicun. Gusto puti to dela, još dokla se skuhaju. Kada su kuhani, ontrat je ze železniceun zneme va čašu i posmoči. Praščiče su najviše od jarčene muki. Ako se 'ote male bojnije, ontrat se udelaju od šenične muki. Ki 'oće još boje praščiče, on je udeja s kunpiron. Ovoga skuha, obili, ražnavi, pek zamisi va testo i ontrat udela praščiče. Posmoče je: z ulin, ze smokon, ze žvaceton, moru i z broditon. Ako se z ovimi dvimi kin imaju posmočit, ontrat moraju bit boje praščiče i dobro ocijeni. Ako se smoče s kin od onih dvih pervih, tako jig ni tribi na fino ocidit, nego se još hiti va ne kuharicu, dvi, one jušini, va koj su se kuhali, i ontrat zacvre. Ako se ze žvaceton, sole se ze sterganin siron, 'se koti makaruni.

36. *O l i t a* (crijeva). Kada smo partili prašca, rekli smo, da su ženi dobili pelnu lavaduricu olit, da je idu oprat. Parićajmo seda i ne, kada smo već 'se poparićali, če se je moglo parićat. - Olita debele se zvernu, da ž njih spade paša, pek dobro operu; tako i tenke; a jako tenke olita se dije peruć paraju z vertenon, zač 'ote rabit za nič drugo, ma to ću praviti malo kešne. Kada se pernesu doma, ontrat se razrižu s kosiričen na bokuni delgi po jeden laket najviše, a najradije po pol lahta. Još se pasaju skroz vodi. Na jednon kraji se preveže 'seko olito ze platnenin koncen i ostavi se vez, da se bude mogel vezat š nin i drugi kraj. Po tion toga udela se *p a š t r a*. Va čašu zrižu loja i sala, prašće kerve prija kuhane i vespu na to muki šenične, jarčene, obi zmišani, ali jarčene i fermentunove, hite na to soli, koliko tribi, i popra, poliju s teplun vodun i razmišaju s kuharicun, ali s golun rukun; ako je pregusto, dolivaju još vodi i mišaju. Kada je paštra udelana, nadivaju ovako: Zemu crivo v ruku, operti kraj dvignu gori i zabodu nuter dva persta, kazalec i veli, razšire je na vilice, da bude sredu meja ne škuja; drugu ruku načine na pogrišč i čerpaju š nun paštru, pek po škuji vlivaju v olito. Če se razlije priko, ono se s persti pobere zdolu po olitu va čašu. Kada je črivo pello, olito je nadiveno i svežu se oba kraja skupa; još se pogladi, da se očisti od paštre i položi va drugu praznu čašu. Tako 're do kraja. Još prija, nego su olita nadiveni, zakuha va lapiži voda, va nu se daju olita kuhat je 'no po je 'no, ali i više jih zajedno. Nakon nikoliko vrimenta se na kuharici znemu i dadu va čašu, seda se zbadaju z iglun, da ide ž njih parina (zač bi se drugačije mogli razkupati, razpast, puknut), pek se nabadani opet hite kuhat i tako malo kuhaju i opet znemu. Po drugoč se badaju samol debele za vidit, su l' kuhani. Ako šterkne 'spod igli sirova paštra, tribi je olito kuhat još. Najzad se pek znemu i jidu. - Boje olita se nadivaju s paštrun prez kerve, još boje pek s paštrun od šenične muki, stergana sira, kjinčić, kaneli, garofulanoga popra i cukara. Ovakovi bi mogel jist 'seki gospodin, kako su dobri! - Gužično olito od brava se zverne i očisti od brabonak još kada se brava dere, pek dobro opere i opet zvern tusto na nuter i nadije s paštrun. Niki razrižu sluzenicu i z otin nadiju gužično olito, pek skuhaju. -

B a b a od prašca, *d e v e n i c e*, *d r u č*, *k n i g i* ali *k n i ž e v a c* se nadiju s paštrun, koti i olita ma se naberu na drvce s kućicun i prevežu ze platnenin koncen, pek ontrat kuhaju.

Ako su olita topli ne pojidu, ontrat se potla moraju poteplit, kada se 'ote jist, a zato se peku na gradelah, kliščih, dodar na golu ugjevu, ali se razrižu na landi i frigaju na surici, ma tribi da se da poda ne mrav smoka, ali kap ula (ako ne, bi zgoreli).

(op.a. u dosadašnjim istraživanjima naše autentične gastro kulture nisam pronašao sličan primjer pripreme nadjeva za kobasice; tj. stavljanja sira u nadjev. Posebno je važno što se ističe da ovakve kobasice može jesti svaki gospodin, što drugim riječima govori i o njihovoj ukusnosti. Danas mnogi proizvođači rade kobasice sa sirom - kao posebne specijalitete).

..... .

Marenda je kruh i čegod š nin za kunpanadig: sir, skuta, jaja, riba, meso, friške smokvi. Za južinu gre tolikajše, če i za marendu. Presnece se jidu na blagden, dokla je frižkoga sira.

Kada se d i t e k e r s t, biva južina: frigana utrobica; kruh (beli) i sir. ali supa: ovo je va vino močit kruh, pek jist onako moker i pit vino.

..... .

Pag

..... *Ušice* (vrsta trokutasta prepletena tijesta) i *lzanje* *ukuhaju se i u mlijeku. Ušice* obično se *pospu* ribanim ovčjim sirom i maslinovim uljem.

Pri izradi paškog sira krajnji proizvod su sirutka i skuta (skuta je mekani sir za dnevnu potrošnju), no ne tako davno u taj mekani sir nadolili bi 4-5 litara vode i tukli ga pola sata u uzdužnoj drvenoj posudi. Maslo bi se izdiglo na površinu. Trebalo ga je prokuhati petnaestak minuta da dobije ružičastu boju. Ohlađeno je služilo kao mast za začini jelima.

Nekad se sir pretežno pravio na stanu (poljskoj kućici uz tor) a manje kod kuće, no danas je upravo obrnuto. Mlijeko večernje mužnje procijedilo se kroz gazu, pokrilo i ostavilo na zraku preko noći. Ujutro se dodalo svježe procijeđeno mlijeko i pomiješalo ga s onim odstajalim. Mlijeko se zagrijalo na 33 °C, stavilo na stranu i pripremlilo sirište. Sirište je danas kupovni prah, prije kupovnog upotrebljavala se muljica (osušen želudac janjeta). Smjesa se dodala mlijeku na 33 °C. Pustila se jedan sat siriti. Nakon toga smjesu je potrebno klatiti, miješati. Mješalica je danas kupovna kao i ostali pribor od aluminijske, no prije je to bila čvornata klenova grana. Smjesa se ovim postupkom razložila na grudice i surutvu (tekućina žute boje). Temperatura se smije popeti na 43 °C. Smjesa se skida s vatre i miješa deset minuta dok se sasvim ne pretvori u grude. Preko gaze lijeva se smjesa u kalup, pokrije daskom i kamenom te nekoliko puta mijenja gaza omotana oko sira. Sir se zatim u podrumu soli u tri navrata (svakih dvanaest sati). Danas je moguće dva dana stari sir prodati mljekari koja ga bolje obrađuje. Sir je potrebno prati deset dana u sirutki zbog boje, dvaput dnevno okretati, premazivati pepelom i maslinovim uljem za zimu. Još je i danas moguće kupiti sir priređen starim načinom „na ruke“ u selima (Povljani, Stara Vas, Gorica, Dinjiška i u Vlačićima). Za posjetioce Paga koji ne podnose aromatični težak sir pravo će otkriće biti dnevni, pjenasti sir skuta. Dobije se na taj način da se preostala tekućina, tj. sirutka, blago zagrijava i obere. Taj obrani talog cijedi se preko gaze i odmah konzumira. Sutradan nije ukusan i zato domaćini preporučuju večeru uz skutu, krumpir kuhan u moru, koromač i luk ili salatu. Maštoviti gurman iskoristiti će skutu, uz dodatak mirodija i šećera kao preljev za palačinke ili biskvit.



skuta

Velebit i Dinara

Stočari na Velebitu rado su pravili basu (mekani punomasni sir). Za priređivanje base uzimale su planinke veće zemljene čupove koji su iznutra ocakljeni. U takve čupove ulijevalo se svaki dan naizmjenice po jedna ili dvije litre kuhanog i nekuhanog mlijeka. Nakon svakog ulijevanja mlijeko se posolilo, a čup zatvarao. Sadržaj se nije smio miješati, već se proces sirenja odvijao spontano bez dodavanja sirišta i bez odvajanja sirutke. Za sirenje base bilo je važno naizmjenično ulijevanje sirovog odnosno prokuhanog mlijeka, jer se inače nije postizala prava gustoća base. Dobro usirena basa mogla je stajati i po nekoliko mjeseci.

Primorski i dalmatinski stočari na Velebitu rijetko su proizvodili maslac ili maslo. Oni su u velikoj većini skidali s mlijeka skorup. To su radili tako da su prokuhano mlijeko razlijevali u drvene škipe i tako razliveno puštali da stoji 12 sati. Obično su skidali skorup ujutro s mlijeka od prošle večeri, ili navečer s onoga koje su pomuzli izjutra. Skorup se skidao tako da se iz škipova odlijevalo mlijeko u veće posude, a skorup se potom sastrugao iz škipa u posebnu drvenu kačicu. Kada se jedna kačica napunila skorupom, sadržaj se dobro izmiješao i zasolio morskom soli, a potom se skorup stavljao u ovčje mješine. Sabiranje skorupa odvijalo se prilično sporo. Od 100 ovaca moglo se na planini za 30 dana dobiti oko 60 litara skorupa. Velebitski skorup bio je veoma mastan i ugodna teka, napose onaj koji se prikupio u mjesecu kolovozu. U takvom skorupu bilo je i preko 80% masla.

Mlijeko od kojega se uzeo skorup izlilo se kasnije iz škipova u mjedeni kotao u kojem se smlačilo na oko 30 °C. U tako smlačeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište. Čim bi se mlijeko zgrušalo, sasjekla se mliječna gruhevina drvenim nožem u veće režnjeve. Za najviše pola sata bilo je sirenje gotovo. Pri kraju sirenja vatra se na ognjištu pojačavala da se sirutka što bolje odijeli od sira. Sirutka se zatim ocijedila u drugu posudu, a sir se ostavio u kotlu. Njega su sirari gnjeli rukama ili drvenom kuhačom da se sirutka još bolje istisne iz sira. Nakon toga se sir izvadio iz kotla i oblikovao u grudu. Tako oblikovani sir stavljao se škip da u njemu odstoji dva do tri dana. Kada se sir u škipu donekle osušio, razrezao se nožem u kriške debljine oko 2 cm, posolio morskom soli i spremio u ovčje mješine. Čim se koja mješina napunila sirom, odmah se dobro podvezala da u nju ne ulazi zrak. U jednu ovčju mješinu moglo je stati 20 do 40 kg sira. Preostala sirutka nije se bacala, već se od nje priređivala bjelava. Mnogi dalmatinski čobani trošili su posoljenu siritku i kao piće. Za sirenje mišnog sira, tj. sira u mješini, pravili su Dalmatinci svoje domaće sirište, koje se ponešto razlikovalo od onoga iz Like. Dalmatinci su suhi ovčji želudac umjesto vodom zalijevali posoljenom sirutkom, a sirište se kiselo u posudi najmanje dva mjeseca. Tako priređeno sirište bilo je puno jače od ličkog, pa ga je trebalo manje dodavati u mlijeko.

Velebitski sir iz mješine napravljen po dalmatinskom receptu bio je uvijek dobre kavalitete. Razlikovao se jedino po tome da li je bio napravljen od obranog ili poluobranog mlijeka i koliko je bio posoljen. Slaniji sirevi imali su duži rok trajanja. Slično se razlikovao i skorup. Blago zasoljeni skorup zvali su dalmatinski stočari cvijetom. Takav skorup, ako je u mješinama odležao duže vremena, ostajao je svojim unutrašnjim vrenjem ponešto oštrijeg teka, pa se zimi trošio kao najveća delikatesa. Ali znalo se događati da su pojedini sirevi s Velebita imali tek na zagorjelo mlijeko. To je bivalo kada je maja (gospodarica stočarskog stana) pri kuhanju mlijeka naložila prejaku vatru, ili je u vrijeme dok je sirila mlijeko puhala jaka bura, pa je dim i pepeo s ognjišta ulazio u mlijeko. Sir u mješinama na stanovima držao se uvijek u uspremi, i to na daskama nisko pri zemlji da mu bude hladnije. Mješine sa skorupom vješale su se opet poviše zemlje, obično o drvene prečke. Mlijeko se u stanovima držalo na policama, gdje je bilo dovoljno zračno. Tada ni muhe nisu išle na njega. Zadah od mješine osjećao se izuzetno rijetko. Mješine su se svuda po Velebitu održavale u najvećem redu. Svuda se pazilo da se stare mješine, koje su dobivale neugodan zadah, odmah zamijene novijima. Stari velebitski stočari spominju još i danas da se najbolji sir i skorup mogao

sačuvati jedino u ovčjim mješinama. Kada su se i tu mješine počele zamjenjivati novijim drvenim kačicama, nestalo je nekadašnjeg kvaliteta sira i skorupa s Velebita.

Za dobivanje maslaca i masla Ličani na Velebitu trošili su oko polovine dobivenog mlijeka. Drugu polovinu upotrebljavali su za dobivanje sira. Ličani su na svojim stanovima sirili mlijeko svaki dan. Lički sir škripavac pravio se od neprokuhanog mlijeka. Sirovo mlijeko samo se procijedilo kroz rjeđe platno ili kroz gušće sito. Tako procijeđeno mlijeko ulijevalo se u zemljanu posudu od desetak litara. Takav čup s mlijekom stavljao se zatim na željezni tronožac uz ognjište, da se ono malo smlači. U smlaćeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište ili murilo. Na 10 litara mlijeka dodavalo se oko dva do četiri decilitra sirišta. Kolicina sirišta zavisilo je od njegove jačine. Odležano sirište, ili ono koje se dobivalo od svježeg ovčjeg želuca bilo je jače, pa ga je trebalo manje.

Ličani su svoja sirišta pravili obično od želudaca mladih ovaca, telića ili svinja. Takve želuce žene bi dobro očistili i isprali, potom nasolile i stavile u rukatku s vodom. U rukatki je želudac morao odstajati najmanje tjedan dana. Nakon toga sirište je bilo gotovo, ali je svakako moralo još odležati u bocama u kojima se čuvalo. Što je sirište bilo starije, bilo je jače. Zato su planinke spremale sirište već u jesen za iduću godinu. Osušene ovčje želuce držale su uvijek i na stanovima da bi ako uzmanjka sirišta mogle napraviti novo.

Kad se domaće sirište ulilo u mlačno mlijeko, ono se odmah zgrušalo. Već za nekoliko minuta počeo se sir odvajati od sirutke. Kada je sir dovoljno očvrstnuo da se mogao vaditi rukama, planinka ga je stavljala na drveni pladanj ili u limenu posudu, koja je na dnu imala rupice. Tu se sir gnječio rukama da bi se iz njega što bolje iscijedila zaostala sirutka. U isto vrijeme sir se polako solio morskom solju da se ona u siru ravnomjerno rasporedi. Nakon toga se sir stavljao u ocakljene zemljane zdjelice, u kojima se oblikovao i sušio. Ako se želio dobiti suhi škripavac, sir se iz zdjelica vadio nakon dva do tri dana i stavljao na sunce, gdje se sušio po desetak dana. Tako osušeni škripavac imao je veću trajnost. Meki sir škripavac nije trebalo sušiti na suncu, već se trošio odmah kad se izvadio iz zemljane zdjelice.

Kada se sirutka odvojila od sira, nije se bacala, već se od nje pravila urda. Ona se dobivala tako da se sirutka zakuhala na vatri i dok je još bila vrela dolijevalo se u nju nešto nekuhanoga mlijeka. Urda se tada brzo izlučivala na površinu. Nju su planinke skupljale, ohladile i trošile kao manje kaloričan sir. Urda nije bila trajna, već se morala potrošiti po mogućnosti isti dan. Poneki lički čobani stavljali su u hladnu sirutku malo soli i tako gasili žeđ.

Prema narodnom iskustvu računalo se da jedna ovca muzenica može na planini kroz čitavu sezonu dati 3 oke (1 oka=1,28 kg) sira i jednu oku masla ili skorupa. Kumpanijsko stado od 5000 ovaca muzenica (što nije bila rijetkost) davalo je 15 tona sira i oko 5 tona skorupa. Ti mliječni proizvodi zapremali su preko 600 ovčjih mješina.

Gospodarsko značenje Velebita u današnjem vremenu sasvim se izmijenilo. Tamo gdje je nekad odzvanjalo čobanska pjesma i gdje su se nadaleko razlijevali glasovi zvona ovnova predvodnika danas vlada gluha tišina, a pastirski stanovi ostali su pusti a ponajviše zarušeni.

Planinsko priređivanje na Dinari, kao i na Velebitu, zasniva se na iskorištavanju planinske vegetacije ljetnom ispašom stoke. Blago koje čitav dan pase planinsku travu daje kvalitetno i zdravo mlijeko, koje se na planini muze dva puta dnevno, ujutro i navečer. Od tog mlijeka dobiva se punomasni ovčji sir (a kvalitetu mu osim visoko kvalitetne planinske trave daje i morska sol), a od dijela mlijeka skida se skorup.

Sir u mješini. Sir se proizvodi od nekuhana mlijeka. Mlijeko iz kojega se želi izdvojiti skorup razlijeva se u škipe te se idući dan skida gornji dio masnoće. Skinuti skorup se soli morskom solju i sprema u ovčje mješine. Kada se mješina napuni, dobro se sveže i sprema u mljekar, gdje sadržaj dozrijeva. Tako spremljeni skorup može stajati čitavu godinu da se ne pokvari i

što je stariji, dobiva oštrij okus. Sir se siri pomoću sirišta (domaće sirište pravilo se od svinjskog želuca koje se nakon klanja opralo i osušilo na dimu. Prije upotrebe namočilo se u vodi da omekša i komadić se stavio u posudu sa surutkom, dodalo jedno cijelo jaje s ljuskom, dvije šake soli, a ponekad i čašica rakije zbog boljeg okusa. Tako priređeno sirište spremno je za upotrebu nakon deset do petnaest dana. Na 10 litara mlijeka stavljalo se dvije do tri žlice tekućine.. Mlijeko se prije sirenja malo smlači na ognjištu, a zatim se u posudu sipa sirište a sadržaj se miješa. Kada se mlijeko počne gružati, prestaje se sa miješanjem te se malo pričekava da se gružanje dovrši. Zatim se gružalina sipa u cijetku, tj. poroznu platnenu vreću. Cijetka se obično objesi o motku, a pod nju se stavi posuda da se u nju cijedi sirutka. Slijedeći dan sir je gotov i može se spremati u mješinu. Sjedilo se na drvenom tronošcu te se svaka gruda sira sjekla nožem u ploške debljine oko dva prsta. Sir se soli dlanovima, koji se stalno umaću u vreću s morskom solju. Tako se svaka kriška dobro osoli i tako slane stavljaju se u mješinu. Nakon svakog sloja sira pritišće se sadržaj dlanom da se bolje nabije. Tako se radi sve dok mješina nije puna. Zatim se ona dobro zaveže i stavlja u odio mljekara, gdje se čuva sir. Tako spremljeni sir može stajati do deset mjeseci a da se ne pokvari. Pravo umijeće u tom poslu je ispravno soljenje sira. Koliko treba uzeti soli na 1 kg sira, teško je reći, jer se to čini uvijek „odoka“. Tko želi imati bolji ili masniji sir, ne skuplja s mlijeka skorup. U jednu mješinu mogla je stati 30 i 50 kg sira, zavisno o njenoj veličini. Rjeđe u planini sir se stavlja u tvorilo ili tubok, tj. metalne ili bukove okvire te pritisnuo teretom da se ocijedi sirutka, a zatim sušio. Zanimljiv stari običaj pastira na paši je i kuhanje svježe pomuženog mlijeka u drvenoj posudi pomoću usijanog kamena.

Koliko se sira na Dinari moglo dobiti, teško je reći, ali ipak postoje podaci; od 120 ovaca dobivalo se na dan 8 kg sira i blizu 1 kg skorupa. Za sto dana boravka na planini prikupilo se 800 kg sira i blizu 100 kg skorupa. Stado od blizu 2000 ovaca (koliko ih je nekad bilo) zadavalo je čobanima puno posla. Jedan muzač mogao je za jedan sat pomusti oko 400 ovaca. Stado od 1800 ovaca davalo je dnevno 35 do 45 kg sira. Za jednu sezonu moglo se prikupiti 70 do 80 mješina sira ili oko 2500 kg.

Da je ovčarstvo, na ovim prostorima, bilo od davnih vremena potvrđuje nam Ptolomej u svojoj „Geografiji“ kao i Strabon, kazavši: *Ilirski delmati bili su tipični ovčari, a to potvrđuje i njihovo ime, koje se iz ilirskog jezika doslovno prevodi kao ovčari.* A od Delmati nastao je geografski naziv rimske provincije Dalmacija. Plemensko središte Promona bilo je na jednom strmcu planine Promine, koja je također prozvana prema tome naselju i to je ime sačuvala sve do naših dana.

Prema dosta sigurnim podacima može se zaključiti da je oko 1790. godine na Dinari bilo oko 200.00 ovaca.

Stočarstvo koje je gospodarski vrlo važno trebalo bi naći svoju logiku i spoznaju ekonomičnog poslovanja, naročito danas u proizvodnji zdrave hrane, a sve to nam omogućuju naše planine, kao i otoci, i njihova bogata i raznovrsna flora.



SAVJETI ZA SPRAVLJANJE SIRA

Spravljanje dobrog sira nije ni lak, ni jednostavan posao. Francuzi kažu da se:

lakše postaje dobar mehaničar, nego dobar majstor sira.

Mlijeko

koje se koristi za izradu sira mora biti svježije i čisto, prijatnog mirisa i okusa. Treba sadržavati malo bakterija, među kojima ne smije biti štetnih. Za spravljanje koristimo kravlje, ovčje i kozje mlijeko.

Od 11 l ovčjeg mlijeka može se napraviti 3,8 kg sira (više od kravljeg mlijeka). Ovčje mlijeko može se miješati s kravljim, ali ga u svakom slučaju morate prije prerade u sir pasteurizirati na 72 °C, i odmah rashladiti na temperaturu sirenja. Ako se želi ovčji sir s rupicama, tada treba dodati u mlijeko sirutke ili kiselo mlijeko. Budući da ovčje mlijeko sadrži veći postotak bjelancevina, tijekom sirenja treba udvostručiti ili utrostručiti količinu sirila. Temperatura podsirivanja ovčjeg mlijeka treba biti 29 °C. Kratko vrijeme nakon janjenja ovčje mlijeko nije upotrebljivo za proizvodnju sira, uostalom kao i kravlje nakon telenja, ili kozje. Oblikovani sirevi se stavljaju u salamuru preko noći - ili 1 do 2 dana, te na temperaturu 15-17 °C da zriju 1 do 1,5 mjeseca. Ovčji sir je, kao i kozji, delikatesa pa je od antičkih vremena bio sir bogatih.

Kozje mlijeko se vrlo teško prerađuje u sireve, potrebna je vrlo velika pažnja i puno znanje, ali je kasnije i uspjeh zbog toga daleko veći. Kozje mlijeko ima specifičan miris, pomalo neugodan miris kad su koze smještene u istom prostoru s jarcima. Koze koje borave na otvorenom prostoru, daju mlijeko bez tog specifičnog mirisa. Koza je najrentabilniji davalac mlijeka, godišnje daje 10-12 puta više mlijeka nego što je njena vlastita težina. Sirenje kozjeg mlijeka pomoću sirila obavlja se na temperaturi od 29 °C, a bez sirila sirenje je otežano jer nastaje lagan i mekan gruš, nepogodan za daljnju preradu. Svježije pomuzeno mlijeko nije dovoljno zrelo za proizvodnju sira, te mu je potrebno dodati kiselo mlijeko kako bi sadržavalo 0,18 -0,20 posto mliječne kiseline. Sir od kozjeg mlijeka sporije zrije od kravljeg, ali je i podložniji užeglosti. Sir se pravi od čistog kozjeg mlijeka ili mješavine kozjeg i kravljeg mlijeka. Pri proizvodnji kozjeg sira količinski odnos mlijeka u odnosu na gotovu količinu sira je gotovo identičan kao i kravljeg mlijeka i sira. Obično se od 1 litre mlijeka dobije 100 g tvrdog sira.

Zgrušavanje

mlijeka može se dobiti prirodnim kiseljenjem mlijeka, djelovanjem mliječne kiseline, koja nastaje djelovanjem bakterija na mliječni šećer, ili dodavanjem sirila. Najprikladnija je kombinacija mliječne kiseline i sirila, jer se tako stvaraju najpovoljniji uvjeti za dobivanje kvalitetnog gruš.

Provjera kakvoće gruš: uzmite malo gruš i prelomite ga preko prsta (kažiprsta i palca). Ako je mlijeko dovoljno podsireno, gruš će na prelomu biti gladak i sjajan i na prstu neće ostati nikakva prevlaka. Na mjestu preloma mora pojaviti će se žučkastozielena sirutka. Ako je sirutka bjelkasta, to je znak da mlijeko još nije dovoljno podsireno. Gruš na mjestu prereza mora biti oštih rubova,

Gruš se reže sirarskom harfom ili dugim nožem, a zatim se usitnjava velikom žlicom s uzdužnim prorezima. Katkad je potrebno, ovisno o vrsti sira, usitniti ga i rukom.

Sirilo

je proizvod koji se dobije od sirišta, a to je želudac teladi, janjaca i drugih preživača, hranjenih isključivo mlijekom. Takvo sirilo sadrži ferment himozin, koji kiseli mlijeko. Sirilo starijih telića ili janjaca, uz mlijeko hranjenih i drugom hranom, nije pogodno, jer uz himozin sadrži i ferment pepsin, koji nepovoljno utječe na kvalitetu sirila. Sirilo se proizvodi i industrijski, te u trgovinu dolazi kao tekućina ili prah, s točnim uputstvom kako se koristi. U odnosu na sirilo u tekućini, sirilo u mrahu je preporučljivije, jer je otpornije i jačina fermentacije je sačuvana mjesecima, pa čak i godinu dana. Sirilo u tekućini osjetljivo je na svjetlost i toplinu. Dnevna svjetlost ga uništava, a čuvano na sobnoj temperaturi postepeno gubi jačinu. Zato ga treba čuvati u tamnim bocama i na hladnom.

Nekada, danas rijede, sirilo se dobivalo od želuca teleta ili janjeta, koje je samo sisalo, te se sušilo. Osušeno sirilo se stavljalo u vodu ili sirutku, da se odstrani ferment. Dobivena tekućina se koristila za sirenje.

Sirenje

mlijeko namijenjeno sirenju treba zagrijavati na određenu temperaturu (26-36 °C), dodati mu sirilo, sve dobro izmiješati da se sirilo jednakomjerno raspoređi po mlijeku, nakon čega se ostavi mirovati. Brzina djelovanja sirila zavisi od količine sirišnog fermenta, temperature i kiselosti mlijeka. Podsirivanje mlijeka, kad mlijeko mora sa sirilom odležati, vrši se na sobnoj temperaturi - na 20 °C.

Gruš

djelovanjem sirila dolazi do zgrušavanja kazeina (bjelančevina mlijeka) te on prelazi u nerastvorljivi parakazein, koji se taloži i stvara tzv. slatki gruš. Pri tom se izdvaja voda (sirutka) i u njoj rastvoreni sastojci (laktoalbumin, laktoglobulin, mliječni šećer, vitamini rastvorljivi u vodi i mineralni sastojci).

Gruš koji se dobije djelovanjem mliječne kiseline - spontanom zgrušavanjem - je tzv. *kiseli gruš*. Od njega se daljnjom obradom ne može dobiti tako veliki broj raznovrsnih i kvalitetnih sireva, kao od *slatkog gruš*. Za proizvodnju sireva od kiselog gruš, koristi se najviše obrano mlijeko, tako da i proizvodnja sireva od kiselog gruš zaostaje, kako po količini tako i po važnosti, u odnosu na proizvodnju sireva od slatkog gruš.

Odvajanje gruš od sirutke

postiže se rezanjem i usitnjavanjem gruš na odgovarajuću veličinu. Veličina komadića gruš je drugačija za svaku vrstu sira. Nakon usitnjavanja, gruš se postepeno zagrijava do potrebne temperature, koja je specifična za svaku vrstu sira. Kada je gruš dobio odgovarajuća svojstva, stavlja se na tanko platno ili gazu, a potom u cjedilo na cijedenje. Nakon cijedenja sir se stavlja u određene kalupe, koji imaju rupičaste stijene, kako bi se preostala sirutka mogla dalje brzo ocijediti. Dok je sir u kalupima, mora se češće okretati da se vlaga u njemu ravnomjerno rasporedi. Tvrdere vrste sireve stavlja se još u posebne kalupe pod pritisak (prešu), da se odstrani zaostala sirutka. Meki sirevi se ne stavljaju pod prešu.

Platneno cjedilo omogućuje nam dobro otjecanje sirutke iz sira

Soljenje sira

obavlja se prije ili poslije prešanja, što zavisi od vrste sira, a i sam način soljenja prilagođava se prema vrsti sira. Tako se, na primjer, kod nekih vrsta sireva sol miješa sa grušom; gruš se posipa solju; već oblikovani sir se po površini trlja solju, ili se sir ostavlja da odleži određeno vrijeme u salamuri/presolcu. Karakteristika naših otočnih, velebitskih i dinarskih sireva je da se kod soljenja koristi morska sol, što im daje i bolji okus.

Sadržaj soli u siru je različit i prvenstveno zavisi od vrste sira, a kreće se od 4-11 posto. Sol daje siru odgovarajući okus, a djeluje i kao konzervans.

Soljenje sira u kolutima se vrši otopinom soli u vodi - salamurom/presolcem. Prema vrsti sira, što se vidi u napatku, obično se pripremi 25 dag soli i 75 dag vode (25 posto), prokuhane vode. Tlačeni sir uronite u slanu vodu i držite oko 30 sati. Povremeno ga treba okretati kako bi se ravnomjerno osolio. Ocijedi se i odlože na zrenje 50-60 dana na temperaturi 18-19 °C uz vlažnost zraka 80-85 posto.

Stari način pripreme salamure tj. mjerenje saliniteta se obavljao na slijedeći način: u vodu se stavilo jaje i dodavalo soli dok jaje ne ispliva, to je bio znak da u vodi ima dovoljno potrebne soli.

Zrenje sira

je završna faza u proizvodnji najvećeg broja polutvrdih i tvrdih sireva. Razlike u proizvodnoj tehnologiji daju razne vrste sireva, ali najvidljivije nastaju u procesu zrenja i njege sira. Te se razlike očituju u izgledu, Sastojci i okusu sira. Mikroorganizmi i njihovi enzimi, u uvjetima najpovoljnijim za njihov rast i razmnožavanje, razlažu bjelančevinu, pri čemu veći dio nerastvorljivih bjelančevina prelazi u rastvorljive sastojke, a prouzrokuju i strukturu sirovog sira.

Posebno je važno pri zrenju sira stalna visoka relativna vlažnost zraka. Svaki sir treba zreti kod 80-85% vlažnosti i na određenoj temperaturi. Vlažnost prostorije se može postići i na slijedeći način: na policu pokraj sira postavi se zastor od mokre gaze (gaza mora biti stalno mokra, vlažite je 2-3 puta dnevno). Sir na polici svaki dan okrenite, tj. postupite prema naputku. Kada se pripremaju manje količine sira tada si možemo pomoći na slijedeći način: plastičnu posudu od 5 l ili veliku keramičku zdjelu s ravnim dnom ulijemo oko 0,5 l vode. Na sredinu stavimo tanjur a u njega drveni ili metalni pleteni podložak. Sir položimo na taj podložak, a sve pokrijemo lanenom krpom čije krajeve treba podvinuti pod posudu i sve učvrstiti štipaljkama (po rubovima posude). Ovako priređen „prostor“ za zrenje, zajedno sa sirom, možemo staviti u hladnjak ili u podrum (ovisno o potrebnoj temperaturi za zrenje određene vrste sira. Na taj način postizemo vlažnost zraka oko 80 posto.

Zrenje sira se mora obaviti točno prema naputku, jer dulje zrenje ne znači i veću kvalitetu.

Sušenje sira

obavlja se u pušnici, na zraku ili suncu, već prema vrsti.

Dimljenje sir

traje dva do tri dana, nakon čega se dobiva kvalitetan sir s karakterističnim okusom i mirisom. Postupak dimljenja je kao i kod dimljenja mesa vrlo važan. Kvalitetan dim dobiva se samo od tvrdog drveta (bukva, jasen, hrast, joha, grab,..). Najbolje je uzeti čvoraste komade jer duže izgaraju i daju bolji dim, Drvo treba lagano sagorijevati, da se ne dostigne prevelika temperatura. Pri višim temperaturama razvija se manje dima. Bukva i javor daju zlatnosmeđu boju dima; hrast i joha žutosmeđu. Sir za dimljenje stavlja se u plitke pletene košarice s ravnim dnom, na visoko mjesto u pušnici.

Okus sira

Od „gumaste“ sirne smjese postaje glatko, mekano, vosku slično tijesto zrelog sira. Sir je zreo i pogodan za upotrebu kad postigne karakterističan izgled sirnog tijesta, svojstven miris, okus i rupičavost, gdje je to karakteristična osobina. Okus sira u toku zrenja nastaje kao posljedica mikrobiološke aktivnosti. Određene vrste bakterija i kvasci fermentiraju mliječni šećer, pri čemu se stvara plin, a posljedica tog procesa su „šupljine“ - „oči“ u siranom tijestu (ementaler i dr.)

-----*

Kvaliteta mekanog desertnog sira ovisi o kvaliteti upotrijebljenog mlijeka, i neće biti iste kvalitete ako koristite tipizirano mlijeko iz trgovačke mreže ili punomasno svježe kravljje mlijeko. Kod sirenja izlučuje se s grušom mliječna mast ovisno o količini masti u mlijeku te će i sir biti različite kvalitete ovisno o sadržaju masnoće. Kod pripreme tvrdih i mekih sireva iz istog mlijeka sadržaj masti u suhoj tvari kod tvrdih sireva je nešto niži nego kod mekih sireva. O količini masti ovisi i količina dobivena sira, te njegova konzistencija (građa, gustoća, čvrstoća, izdržljivost, postojanost, trajnost, zbijenost). Kod većeg sadržaja masti struktura sira je nježnija, dok sir pripremljen od obranog mlijeka ima grubu strukturu i žilavo tijesto. Ako koristite obrano mlijeko, a želite dobar sir, dodajte u njega slatko vrhnje.

* Kuhani nemasni sir proizvodi se, kao i sveži, mliječno-kiselim vrenjem, ali iz obranog kravljeg mlijeka. Obiranjem gornjeg masnog sloja, koji se oblikuje stajanjem mlijeka, ostane obrano mlijeko. Skinutu masnoću možete iskoristiti za pripremu maslaca. Držanjem svježeg mlijeka na sobnoj temperaturi bakterije mliječno-kiselog vrenja razgrađuju laktozu, nastaje mliječna kiselina koja uvjetuje promjene i izdvajanje kazeina iz sirutke. Dužim stajanjem kiselost se povećava. Proizvedena kiselina biološkim putem, bez miješanja, daje gladak i homogen gruš. Ovako oblikovan gruš spontano i sporo izlučuje sirutku pa je i cijedenje sporo. Ubrzati ga možemo tako, da posudu držimo na toplom mjestu da se gruš zagrije na 30 °C.

PROIZVODNJA SIRA U NAŠIM DOMAĆINSTVIMA

Bijeli meki slani sir

U domaćinstvu možemo, s malo snalažljivosti, proizvesti razne vrste sirove. Pribor koji je potreban kod ovog naputka je slijedeći: velika posuda od 8-10 litara, uski i dugački kuhinjski nož, veća plastična zdjela promjera oko 30 cm s ravnim dnom (dno i stranice posude izbušite, u ravnim redovima, do polovine visine zagrijanom iglom za pletenje), plitki tanjur (veličine kako bi stao u plastičnu posudu), kuhinjsku veliku žlicu s uzdužnim prorezima, posudu od 3 litre, veću gazu (za pokrivanje plastične cjediljke), utezi od 1 do 5 kg.

Sastojci za 1 kg sira: svježe kravljje punomasno mlijeko - 7 litara, tekuće sirilo, jedna velika žlica i 36 dag soli.

Mlijeko procijedite preko gaze u veliku posudu i zagrijte uz stalno miješanje na 28 do 32 °C. Kad mlijeko dostigne potrebnu temperaturu dodajte 1 žlicu tekućeg sirila, dobro promiješajte i ostavite stajati 40 minuta na dostignutoj temperaturi. Podsirivanje mlijeka je dobro ako pokazuje slijedeće osobine: prelomljeni gruš mora biti *gladak* i *sjajan*, a na prstu ne smije ostati nikakav trag - *prevlaka*. Na mjestu preloma mora biti *žučkastozelenkasta* sirutka. Ukoliko je sirutka bjelkasta - znači da mlijeko nije dovoljno podsireno. Dobro podsireno mlijeko izbrazdite-izrežite nožem, do dna, u velikoj posudi na kvadratiće veličine 1 cm. Velikom kuhinjskom žlicom (s uzdužnim prorezima) usitnite gruš, dobro promiješajte i ostavite 5 minuta da se odvoji sirutka. Veliku plastičnu cjediljku obložite gazom i u nju uspite gruš. Ostavite jednu - do dvije minute kako bi se ocijedila sirutka, i tada sve istresite u plastičnu posudu na kojoj ste napravili rupice u redovima. Tako složeni gruš ostavite 20 minuta bez opterećenja, kako bi se polagano, još jednom, ocijedila sirutka. Daljnji postupak možete obaviti u čistom sudoperu ili nekoj drugoj većoj čistoj posudi ravnog dna iz koje će otjecati manja količina naknadne sirutke. Raširite gazu, istresite oblikovanu grudu sira i opteretite je plitkim tanjurom (sir će dobiti ljepši oblik) ili drvenom daskicom na koju dolaze potrebni utezi (opterećenje postepeno povećavajte). Na 1 kg grude dolazi maksimalno opterećenje od 5 kg, što ovisi o tvrdoći grude. Tvrdi gruda preša se kraće vrijeme i brže opterećuje. Postupak prešanja traje 45 do 60 minuta, nakon čega se uklanjaju utezi. Sir izrežite u 8 trokuta i prelijte hladnom slanom vodom, koju ste pripremili, ranije, na slijedeći način: vodu prokuhajte, ohladite na 70 °C i dodajte 18 posto soli (na 16,4 dl vode dolazi 36 dag soli). Kriške - trokute sira pažljivo složite u posudu i prelijte hladnom slanom vodom, i ostavite da odstoji 6 do 12 sati. Povremeno okrenite sir. Slane kriške sira izvadite, ocijedite* i stavite na zrenje. Pazite da između kriški ne ostane prazan prostor, složite ih u cjelinu. Manju količinu sira možete staviti na plitki tanjur, a za veću količinu potrebna je veća posuda. Sir posolite manjom količinom soli. Ako sir slažete u slojevima tada dnevno slažite samo jedan do dva sloja, kako se donje kriške ne bi deformirale. Napunjenu posudu pokrijte gazom i odložite u prostoriju s temperaturom između 16-18 °C. Tako složeni sir zrije 20 dana, nakon čega se može koristiti.

Ovako spravljeni sir je bijele boje sa šupljinama veličine leće, prijatnog okusa i mirisa.

* sir možete i sada koristiti-konzumirati ili, ako želite, staviti na zrenje.

Svježi sir

Najjednostavniji postupak pripreme sira, koji se proizvodi mliječnim kiselim vrenjem. U svježem mlijeku na sobnoj temperaturi razvijaju se bakterije koje izazivaju promjene i izdvajanja leucina (jedna od najznačajnijih aminokiselina neophodnih za održavanje života; Sastojcini dio mnogih bjelančevina) od sirutke, te se stvara gladak i homogen gruš. Ovakvo izdvajanje sirutke (cijedenje) je dosta sporo te sve možemo ubrzati odlaganjem posude s grušom u malo zagrijanu pećnicu na 50 °C i držati sve dok se gruš ne zagrije na 30 °C. Optimalna temperatura cijedenja je 30 °C. Nakon grušanja sve procijedite kroz platneno cjedilo i sir možete koristiti u pripremi raznih jela kao: *sir s vrhnjem, namaz, za okruglice, gibanice, savijače, štrukle ili pomiješan sa šećerom kao dodatak rezancima.*

Domaći kravljji sir - „bakin sir“



Sastojci: 4 l mlijeka, 8 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 0,5 l kiselog vrhnja, 1,5 žlica soli.

Svježe pomuzeno mlijeko procijedite, zagrijte na 36 - 38 °C, dodajte uz miješanje mlaćenicu, pokrijte posudu i ostavite jedan sat na toplom mjestu. Dodajte sirilo miješajući sadržaj u posudi, poklopite i ponovo ostavite na toplom jedan sat. Sada se već treba stvoriti gruš, odvojite ga od sirutke, izrežite na kocke veličine 1 cm i ostavite da se ocijedi deset minuta. U cjedilo stavite gazu ili laneno platno (prethodno namočeno u vodi) i gruš, da se cijedi. U kalup stavite trećinu sira, pospite polovinom količine soli, prelijte s pola količine vrhnja. Stavite drugu trećinu sira, posolite i prelijte vrhnjem. Na kraju stavite posljednju trećinu sira i ostavite u kalupu 2 dan da se cijedi na sobnoj temperaturi. Gotov sir preokrenite na dasku i stavite u odgovarajuću posudu za hladnjak.

Poslužite uz *pole* (krumpir u ljusci izrezan na polovicu, posoljen i pečen u pećnici) i *luk*.

Od sirutke zaostale od sira radili su ocat. Sirutku se treba ukuhati na polovinu volumena uz lagano vrenje, prelići kroz gazu u odgovarajuću posudu i ostaviti na hladnom mjestu (podrumski prostor) dva do tri mjeseca.

Kravlji sir u maslinovu ulju (sir koji se nekada radio u Konavlima)

Za sir je potrebno oko 8 litara kravljeg mlijeka, koje mora biti onakve temperature kakve je kad se krava pomuze. U mlijeko se stavlja jedna do dvije jušne žlice domaćeg sirišta, a zatim se masa zagrijava do četrdesetak stupnjeva. Sir se zatim siri na kamenim pločama u mjedenim torilima (kalupima). Pravi okus, tako oblikovani sir, dobiva odležavanjem u prirodnom maslinovu ulju, u kojem zri šest mjeseci. Za držanje sira u ulju postoje kamenice s poklopcem od bijelog korčulanskog kamena. Nakon što sir sazrije, treba ga *kušati uz crno vino*.

Topljeni sir

Pribor: posuda od 3 litre s debelim dnom, drvena kuhača, kuhinjski nož, pergament-papir ili celofan, kutija od topljenog sira.

Sastojci: 1 kg svježeg kravljeg sira (napravljen od 5 litara kravljeg mlijeka), 15 dag maslaca, 3 g soli, 6 g sode bikarbone u prahu, 20 g sitno rezane kuhane šunke ili 5 ljutih feferona.

Svježi sir dobro izmiješajte, dodajte sodu bikarbonu i sol, dobro promiješajte jednu do dvije minute i stavite na štednjak da se smjesa polagano grije uz daljnje miješanje. Kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Maknite s vatre, umiješajte po želji šunku ili feferone, senf (nije naš naputak), dodajte maslac, dobro izmiješajte i još toplo istresite na pergament-papir ili celofan. Smjesu oblikujte po želji. Jedan od načina: na celofan stavite kutiju od topljenog sira kojoj ste uklonili dno i obložili je celofanom. Smjesu utisnite u kartonski obruč i ostavite da se ohladi. Obruč uklonite i sir izrežite u kriške (osam trokutića). Ovako spremljen sir je gladak, sjajan i nakon hlađenja kompaktan, boja mu je svijetlojantarnožuta i ugodnog okusa. Siru po želji možete dodati šunku - sir sa šunkom, ili feferone za - ljuti sir za mazanje. Poslužuje se kao *namaz za zajutrak, doručak uz čaj ili za pripremu raznih sendviča*.

Škripavac



Sastojci: 10 l punomasnog kravljeg mlijeka, žlica sirila, 5 dag soli.

Svježe mlijeko procijedite kroz gazu i zagrijte na 36 °C. Za mjerenje temperature koristite alkoholni termometar. Uz stalno miješanje dodajte jednu žlicu sirila i ostavite mlijeko da odstoji 45 minuta, kako bi se zgrušalo. Gruš usitnite, izrežite, nožem na veličinu zrna kukuruza, promiješajte i ostavite da odstoji 5 minuta. Sada ponovo usitnite gruš, ali ovaj put rukom i ponovo ostavite da odstoji 5 minuta. U cijedilo stavite gazu i procijedite gruš od mlijeka. Krajeve gaze spojite preko guša, sada već sira i stavite sve u kalup za sir. Najbolje je da odložite u sudoper, jer će se opet sve malo procijediti. Ostavite tako pola sata. Odmotajte sir iz gaze, vratite ga u kalup, okrenite na suprotnu stranu (gornju), prekrijte gazom i ostavite tako stajati jedan dan. Natrljajte, drugi dan, sir solju i ponovo stavite u kalup, da odstoji 24 sata. Sada ste dobili sir - škripavac, da bi bio još bolji ostavite ga da zri tri tjedana na temperaturi između 16 i 18 °C. Stavite ga na čistu daščicu, pokrijte ga sitom i sve to pokrijte mokrom gazom da bi sve bili malo vlažno. Ako imate sirutku, 3 - 5 puta „umijte“ sir u toku zrenja, što će pridonijeti njegovoj lijepoj žutoj boji, a biti će i ugodnog mirisa i okusa.

Poslužite sir uz *mladi luk i šunku, ili pršut*, što je po tradiciji uvijek tako poslužen i na Uskrs.

Škripavac se nekada radio samo od neprokuhanog ovčjeg mlijeka. Procijeđeno mlijeko stavljalo se u zemljanu posudu od 10 l, koja se zatim držala na tronošcu uz ognjište da se malo smlači. U smlaćeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište ili murilo (sirište se radilo od ovčjeg želuca). Kada se mlijeko zgrušalo odvajala se sirutka, a sir se izrađivao rukama. Sir se stavljao na drveni pladanj ili u limenu posudu s rupicama, kako bi se mogao izgnječiti i izmiješati s *morskom soli*. Sir se premještao u ocakljenu zemljanu posudu u kojem se oblikovao i sušio. Suhi škripavac se dobio sušenjem na suncu desetak dana i imao je veću trajnost, meki se nije sušio na suncu i trošio se odmah.

Kao tradicionalni sir škripavac se u Hrvatskoj najviše veže uz Liku, Kordun i susjednu Bosnu. Nekadašnji kolonisti svoje su običaje i tradiciju pravljenja sira zadržali unatoč tome što je prošlo više od pola stoljeća otkako su se doselili u Baranju.

Od jedne litre mlijeka (kravljeg ili kozjeg) dobije se 10 dag sira, dok se od ovčjeg dobiva i do 38 dag, budući da ovčje mlijeko sadrži više bjelancevina. Kao kalup za sir možete koristiti i oblik za tortu bez dna, a najbolje odgovara promjera od 20 cm.

O siru iz pera domaćice:

Lički škripavac

U Lici ga sire gotovo u svakom domaćinstvu, a zovu ga škripavcem zato, jer škripi pod zubima, kad se jede.

U kotaru Gospić (Lički Osik) mlijeko se prije sirenja, umlači, te se u njega uspe šaka soli na 5-8 litara. Zatim se mlijeko podsiri „vodom iz murice“. Sirište, odnosno želudac mlade životinje ovdje zovu murica, pa se prema tome i sirilo zove „voda iz murice“. Na 5-8 litara mlijeka se uzme - 1 šaličica sirila. Nakon što se mlijeko zgrušalo, podsirevina se gnječi polagano rukama, dok se ne napravi hljebac sira. Hljebac se posoli i metne u tanjur. Time je škripavac ili, kako još neki kažu, „škripac“ gotov.

U koliko škripavac ne pojedu odmah iza sirenja, t.j. dok još škripi, to ga metnu na običnom rešetu u dim, gdje ostaje 15-20 dana, dok ne otvrdne „kao kamen“. U tom ga obliku seljaci jedu s kruhom i krumpirom.

U koreničkom se kotaru mlijeko podsiruje obično odmah poslije mužnje, a u koliko se ne može podsiriti u svježem stanju, onda ga prilikom podsirivanja podgrijavaju na temperaturu tek namuženog mlijeka. Pri podsirivanju mlijeko posole šakom soli, kao i u Ličkom Osiku. Kad se „odluči voda“, t.j. sirutka izađe na površinu podsirevine, domaćica je vadi šupljom žlicom, a preostalu sirninu u posudi gnječi rukama, dok iz nje ne izađe veći dio preostale sirutke. Nakon toga domaćica vadi grudu iz posude rukama, te je premješta u padelicu. U padelici se iz grude oblikuje hljebac sira. Taj se hljebac posoli i metne u posudu, iz koje se uzima za potrošnju.

U koliko se sir ne potroši kao škripavac, on se suši u dimu, kao i naprijed opisani sir.

Škripavac se siri podjednako iz ovčjeg, kao i iz kravljeg mlijeka.

Škripavac je uvršten u nematerijalno kulturno blago 2008. godine.

Basa



Pravi se samo u Lici, od kuhanog mlijeka - *varenike*, a proizvodi se od davnine jer je to jedan od načina da se produži trajnost mlijeka. Od jedne litre mlijeka dobije se 2 - 3 dl base. Prvo prokuhajte mlijeko i ohlađeno ukiselite s kvasom kiselog mlijeka. Ukiseljeno mlijeko zamotajte i ostavite preko noći u toploj prostoriji. Drugi dan ukiseljeno mlijeko stavite u platnenu vrećicu, da se iscijedi sirutka. Cijeđenje traje nekoliko sati. To je *prva basa*, koja se koristi kao prilog *uz pršut*, i može se koristiti samo nekoliko dana čuvana u hladnjaku.

Prvoj basi dodajte veću količinu skorupa skupljenog s odstajalog prokuhanog mlijeka, uz blago soljenje. Tako napravljenu basu koristite *kao namaz za kruh ili nadjev za pitu*. Ovoj basi umjesto soli možete dodati šećer, a traje danima čuvana u hladnom prostoru. Trajniju basu (da se ne ukiseli) možete napraviti i na taj način, da je stavite odmah nakon pravljenja u vareniku i podgrijete do ključanja. Na površinu će izaći bijela sirutka, a na dnu ostane basa. Kad se ohladi, izlijte sirutku i basu ponovo procijedite i dodajte joj skorup.

Šaljivi naziv za basu - *kulizdra*

Dimljeni tvrdi lički sir

Prema kazivanju naših baka

Da bi dobili sir odprilike jednog kilograma potrebno je: 8 litara svježe varenike da se kuva u padali na sporetu, kad počne kipiti varenika mora se smaknuti skraja da se malo smiri i sipati 2 -3 žlice sircetne kiseline 80%, a može i razblažena ostika. Sir se počinje odmah odvajati i dizati na površinu, nesmiye se mješati. Nakon 5 minuta se kalačom vadi i stavlja u kalup a predhodno u kalup ide gaza, ujedno se sipa 3 žlice soli. Kad se tako složi stavlja se poklopčić ravan odozgo i onda se steze prešom, al postepeno, ne naglo stezati.

Tako u preši stoji par sati i onda se okrene i opet stegne, nakon odprilike 8 sati sir je gotov, vadi se i sa nožem se obrađu rubovi kako bi ljepo izgledao i stavlja se na tanjir a potom na toplo mjesto najbolje iznad šporeta.

Može se jesti odmah tako svjež il prosušen nakon par dana, dobije žutu koricu, a najbolji je kad se odimi i dobije pravi šmek na dim.

Postupak dimljenja

Sir se dimi na više načina. Vako se radi na način naših baka:

U bačvi bez dna naložimo vatru al isključivo bukovim drvetom jer bilo koje drugo drvo ne daje takvu aromu, naprotiv bude gorak okus, neko je znao i sa šaricama ložiti i dimiti sir al isto dobije lošu aromu i tamnu boju i to nije to, zato bukovo drvo je najbolje i kad se stvori žar po njemu se sipa piljevina također od bukovine i ona guši vatru i stvara gust dim.

Na bačvu se odozgo stave rešetke na njih se složi sir, na sir papir, pa se pokrije sa dekom il nešto slično, bitno je da se dobro zašuška da nema unutar zraka jer bi se naravno moglo desiti da vatra plane ponovno i sir je masan brzo bi ga vatra zahvatila.

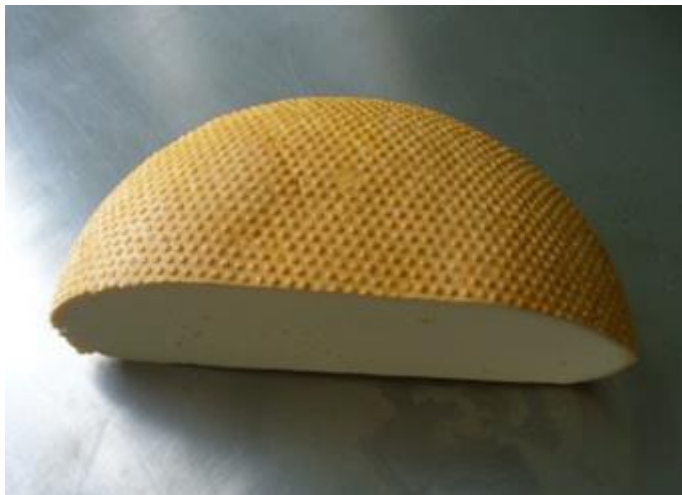
Postupak dimljenja traje pola sata al stim da se jednom sir okrene da bi dobio jednoličnu boju.

Tako odimljen pere se u toploj vodi i slaže na čiste krpe da se ocjedi i onda ide na hladjenje.

Kad se ohladi može se jesti mada što duže stoji okus dobija bolji kvalitet.

Naše bake čuvale su ga u žitu, gurali su ga u žito i tako ga čuvali od vlage i nije se pljesnivio.

Tounjski sir



Dimljeni sir okruglog oblika kao pogače, težine oko 0,50 kg sa zlatnosmeđim površinskim slojem (od dimljenja) i šupljinama (očima) veličine 2-4 mm. Danas se pripravlja samo od procijeđenog kravljeg mlijeka, večernje i jutarnje mužnje. Zagrijanom mlijeku na 30-35 stupnjeva dodaje se sirilo i nakon 30-50 minuta stvori se gruša. Sada slijedi usitnjavanje gruša drvenom žlicom a potom prstima do veličine kukuruznog zrna. Sve se to obavlja na kraju štednjaka kako bi se održala stalna temperatura. Nakon taloženja od sat vremena oblikuje se gruda sira rukama i stavlja na tanjur ili zdjelicu. Laganim pritiskanjem istiskuje se sirutka. Postupak traje oko 20 minuta, a potkraj se tiska rukama i izvan posude. Sir mora dobiti oblik posude, tanjura ili zdjelice. Sada slijedi postupak soljenja, utrljavanjem, krupnom soli nakon čega se odlaže na hladno mjesto (oko 15 stupnjeva) u trajanju od 14-15 sati. Drugog dana sir se vadi iz posude-kalupa, ispire vodom i odlaže u sušaru/pušnicu na dimljenje. To se obavlja u drvenom sanduku obješenom za strop. Sušenje i dimljenje traje dva do tri dana, nakon čega se dobiva kvalitetan sir s karakterističnim okusom i mirisom.

Postupak dimljenja je kao i kod dimljenja mesa vrlo važan. kvalitetan dim dobiva se samo od tvrdog drveta (bukva, jasen, hrast, joha, grab,...). Najbolje je uzeti čvoraste komade jer duže izgaraju i daju bolji dim, Drvo treba lagano sagorijevati, da se ne dostigne prevelika temperatura. Pri višim temperaturama razvija se manje dima. Bukva i javor daju zlatnosmeđu boju dima; hrast i joha žutosmeđu. Gorski kotar kao i Lika nekada su obilovali bukvama i jasenom.

Tounjskom siru slični su sirevi: drežnički sir (mjesto Drežnica), tučki sir (mjesto Tuk kraj Mrkoplja), lički i u nekim mjestima Hrvatskog Zagorja. To su izvorni sirevi Velike Kapele. Nekada su se sve tri vrste sireva pravile od miješanog mlijeka, kravljeg i ovčjeg, dok se danas prave samo od kravljeg mlijeka, i to često od obranog mlijeka.

O siru iz „pera“ domaćice:

dimljeni sir

Konzerviranje sira dimljenjem rasprostranjeno je gotovo u svim krajevima Hrvatske.

*Premda je dimljeni sir čisto seljački proizvod, jer ga danas sire samo seljaci, on je u posljednje doba postao veoma omiljenom namirnicom i u gradovima. Danas je taj sir dobro uveden i na zagrebačkom tržištu pod imenom **ličkog** ili **tounjskog sira**.*

Tounjski sir, kao i većina dimljenih sireva ostalih krajeva, gdje seljaci pored ovaca drže još i krave, siri se (ovdje se kaže „čini“) iz ovčjeg i kravljeg mlijeka, koje se uzima u polovini. Mlijeko se uzima potpuno svjež, a podsiruje se domaćim potčinom (sirilom) u običnom pocakljenom loncu. Podsirivanje traje samo 15-30 časaka, a kod nekih je još i brže gotovo. Temperatura podsirivanja iznosi otprilike 25-32°C. Da se mlijeko za vrijeme

podsirivanja ne ohladi, lonac se postavi na ognjište ili u neposrednu njegovu blizinu, a gdje ima štednjak – kod štednjaka. Čim je podsirevina dovoljno otvrdnula, usitnjuje se žlicom ili rukom do veličine kukuruznog zrna, a ponegdje do veličine oraha ili jajeta, što traje nekih 5 časaka. Usitnjena sirnina neko vrijeme se taloži, a nakon toga se iz nje rukama, ne vadeći je iz lonca, tvori lopta – gruda. Zatim se gruda vadi oprezno iz lonca, te se premješta u običnu (također pocakljenu) zdjelicu ili duboki tanjur. Istodobno se iz nje pomalo rukom istiskuje sirutka (ovdje kažu „sirotka“) i oblikuje sirac. Tiskanje i oblikovanje grude nastavlja se „pod ruku“ u zdjelici, tako da „vodica ostaje gore“, t.j. sirutka se odvaja na površini u zdjelici. Nakon nekog vremena sirac se vadi iz zdjelice, te se stišće rukama, onda opet u zdjelici. Tako se iz sira sirutka istiskuje naizmjenično čas u rukama, a čas u zdjelici, dok sirac ne poprimi okrugli oblik, izbočen s gornje i plosnat s donje strane. Taj oblik u stvarnosti odgovara obliku zdjelice u kojoj se sirac oblikuje.

Istiskivanje sirutke iz grude i oblikovanje sirca u zdjelici teče polagano i traje otprilike 1 sat, a nakon toga se sirac u istoj zdjelici „uglađuje“, tako da mu kora postane glatka i lijepa. Sir se uglađuje tako, da se zdjela, gdje se on nalazi, metne na topao štednjak. Na štednjaku u toploj zdjeli sir se pomalo okreće uokrug i pritiskuje rukama o površinu zdjele, a njegova kora gubi nabore i brazgotine, te tako postaje glatka. Tako oblikovani „uglađen“ sir u istoj se zdjelici posoli šakom soli odozgo i šakom soli odozdo. Sutradan se sir premješta iz zdjelice u korugu na ljesice.

Koruga se nalazi u veži ili kuharnici, t.j. u prostoriji gdje je smješteno ognjište. To je plitki drveni sanduk s poprečno pribitim letvicama (ljesama) s donje strane, a smještena je nad ognjištem tako, da se dim, koji se diže s ognjišta, u njoj zadržava i suši sireve, koji su smješteni na ljesama. Sir se suši 2-3 dana, a onda se prodaje.

Što je dim „bolji“ i što ga je više, to je sir prije gotov. A da dim bude zaista bolji, na ognjište se stavlja bukov ili grabov panj, koji polagano tinja i razvija gusti dim.

Računa se da se od sedam litara miješanog (ovčjeg i kravljeg) mlijeka napravi jedan kg tounjskog sira. Pojedini sirac je težak otprilike 80-90 dag. Tounjski sir je veoma hranjiv, a i ukusan kad je dobro napravljen.

Opisanom tounjskom siru slični su drežnički, pa tučki sirevi, prvi u ogulinskom, a drugi u delničkom kotaru.

Njemu su slični i dimljeni sirevi, koji se sire na način opisan u poglavlju pod „lički škripavac“. Ako se škripavac ne potroši odmah nakon sirenja, stave ga u dim.

Drežnički sir se oblikuje u koture, a isto tako i tučki.

U gospičkom i udbinskom kotaru, kao i u većem dijelu Like dimljeni sir se siri u četverokutima, te se u tu svrhu oblikuje u tako zvanim kućicama (škatuljicama).

Okusom i sadržajem svi su ti sirevi slični tounjskom, ali su većinom tvrđi od tounjskog, jer se dulje suše u dimu.

Livanjski sir



Sastojci: za 1 kg sira potrebno je 5 l ovčjeg mlijeka (od 10 l mlijeka dobije se 1,4 kg sira), 2 žlice sirila, 50 dag soli, 1,5 l vode.

Pribor: velika posuda,, dugi nož, velika žlica s prorezima, drvena kuhača, rupičasti kalup, platneno cjedilo, uteg od 5 kg za 1 kg sira.

Mlijeko ostavite 10-12 sati na temperaturi 10-15 °C, tako „zrelo“ mlijeko prelijte u veću posudu i podgrijte na 33 °C i uz stalno miješanje dodajte sirilo. Mlijeko ostavite mirovati 60-70 minuta, da se usiri, na temperaturi od 33 °C. Dobro sirenje provjetrite, na starinski način, tako da dlanom pritisnete gruš na stjenku suda. Gruš se mora odvojiti tako da na stijeni ne ostane trag. Drugi način provjere je da prelomite gruš preko kažiprsta, prelom mora biti porculanast a sirutka zelenožute boje (slično se provjerava sir ementaler). Oštrim nožem izrežite gruš na kockice veličine 1 cm i ostavite da odstoji 3-4 minute kako bi se odvojila sirutka. gruš usitnite na veličinu zrnja pšenice žičanom košarom ili kuhinjskom žlicom s prorezima. Tako usitnjeni gruš miješajte 15 minuta uz podgrijavanje na 37 °C i ostavite stajati 5-6 minuta da zrna očvrstu. Postepeno povišite temperaturu na 48 °C uz miješanje. Ovaj postupak se zove - sušenje zrna - i traje 15 minuta na 48 °C. Ukoliko je mlijeko masnije i kiseliije temperatura drugog podgrijavanja je nešto viša. Pri posljednjem miješanju radite tako da se stvori vrtlog i zrna se skupe u grudu na sredini. Ostavite sve mirovati 5 minuta, odlijte sirutku a grudu sira stavite u drveni kalup s rupicama, koji ste prethodno namočili u toplu vodu i obložili platnom. Sir ostavite 5 minuta da se sam cijedi pod vlastitom težinom, nakon toga opteretite svaki kilogram sira utegom od 5 kg. Prešajte 90 minuta. Sir izvadite iz kalupa, uklonite platno (pomoću njega se iscijedila preostala sirutka), ocijedite sir, obrežite mu rubove i vratite u kalup. Opteretite ga istom težinom utega i ostavite tlačiti 4 sata. Nakon toga izvadite sir iz kalupa, okrenite ga i tlačite još *jedan* sat. Okretanje ponovite, sir tlačite još *tri* sata i nakon toga okrenite i još jednom tlačite *tri* sata. Temperatura prostorije u kojoj tlačite sir mora biti 15-18 °C. Sir nakon tlačenja mora biti gladak a kora elastična. Nakon ovog postupka slijedi odležavanje sira u slanoj vodi (salamurenje).

Pripremite 25 dag soli i 75 dag vode (25 posto), vodu prokuhajte. Tlačeni sir uronite u ohlađenu slanu vodu na 15 °C i držite ga 30 sati, povremeno ga okrećite kako bi se ravnomjerno osolio. Ocijedite ga i odložite na zrenje 50-60 dana na temperaturi 18-19 °C uz vlažnost zraka 80-85 posto.

Nakon zrenja sir je bijele boje sa šupljinama veličine leće, ugodna okusa i mirisa.

Baranjski ili Somborski sir



Baranja je oduvijek poznata po ovcima, ovčjem mlijeku i siru. Sam naziv Baranja vjerojatno je nastao iz riječi *baran* - ovca, a mađarska riječ *bárány* označuje - janje. Drugi smatraju da dobila ime po drugoj mađarskoj riječi *boranya* što znači „vinska majka (blagodat Baranje rodni vinogradi, zaštićene sa sjevera i osunčani s juga, daju grožđe s nizom izuzetnih vina). Pripravljaju se od ovčjeg mlijeka, mješavine ovčjeg i kravljeg mlijeka ili danas češće od punomasnog kravljeg mlijeka, ali slabije kvalitete.

Pribor

Velika posuda od 15 litara, dugi kuhinjski nož, velika cjediljka s ravnim dnom, velika kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, uteg od 2 do 5 kg, 1 metar platnenog cjedila, drvena ili plastična kanta od 5 litara

Sastojci za 1 kg sira; 8 litara svježeg punomasnog kravljeg mlijeka (ovčjeg treba pola manje), velika žlica sirila, 1,6 litara vode na 8 litara kravljeg mlijeka ili 0,8 litara vode na 4 litre ovčjeg mlijeka, 4 dag soli.

Mlijeko procijedite, dodajte mu vodu i zagrijte na štednjaku na 30 °C. Ugrijanom mlijeku dodajte veliku žlicu sirila uz stalno miješanje. Mlijeko će se zgrušati za 30 minuta. Provjeru kvalitete gruša načinite na slijedeći način: malu količinu gruša prelomite preko kažiprsta i ako je sve u redu, trebao bi na prelomu biti gladak i sjajan, a na prstu ne ostaju nikakvi tragovi - prevlaka. Na mjestu preloma sirutka je žućkastozelena. Bijela sirutka znak je nedovoljno podsirenog mlijeka. Dobiveni gruši mora biti mekan. Gazu raširite u veliku cjediljku, istresite gruše i cijedite nekoliko minuta. Krajeve gaze skupite preko sirne grude-gruša i izvadite iz cjediljke. Stavite na ravnu površinu i opteretite daskom tako da dobijete sirnu grudu debelu 4 cm u obliku pogače. Držite pod opterećenjem dok sir ne očvrsne. Sirnu pogaču izrežite na kriške veličine 15x15x4 cm i uronite u vodu temperiranu na 30 °C i držite u njoj 10 minuta. Kriške izvadite i stavite u cjedilo da se ocijede. Ocijeđene kriške posolite s obje strane i složite u čabrić ili plastičnu kantu obloženu platnenim cjedilom. Svaki složen red kriški sira posolite. Na pola popunjenu posudu sa sirom opteretite dvostrukom težinom u odnosu na količinu sira, i držite tako 30 minuta, a zatim nastavite slagati sir dok ne napunite posudu. Postupak opterećivanja sira napravite nekoliko puta. Posudu valja napuniti tako da sloj sira ne prelazi rub posudu više od 10 cm. Preko sira prostrite krajeve platnenog cjedila stegnute plastičnom širokom trakom, posudu okrenite naopako i držite tako 24 sata. Nakon toga posudu sa sirom stavite na zrenje u prostoriju u kojoj je maksimalna temperatura 20 °C.

Zrenje traje 10 dana. Na siru iznad posude formirat će se u tijeku zrenja kora koju ne smijete oštetiti, jer će svako oštećenje izazvati kvarenje sira.

Ovako spravljeni sir poslužuje se uz *slaninu, šunku i mladi luk*.

U nekim starim zapisima za ovaj sir se govorilo „tučeni sir“.

Svježi kozji sir



Sastojci: 5 l kozjeg mlijeka, 2 dl kiselog mlijeka (kravlje ili kozje), 2 žlice sirila izmiješano s 2 žlice vode; (*sirenje kozjeg mlijeka možete postići dodavanjem sok od 3 limuna, ribana kora jednog limuna).

Pribor: posuda od 5 l, siraska harfa ili dugi nož, platneno cjedilo, drveni kalup ili plastične posude (izbušene pletaćom iglom o stranicama i dnu).

Procijeđeno mlijeko zagrijte na 29 °C i dodajte kiselo mlijeko. Pazite da mlijeko ne pregrijete i da ne zakuha. Odmaknite s vatre i stavite posudu na toplo mjesto, najbolje kod štednjaka, na drvenu daščicu, na pola sata. Dodajte sirilo izmiješano s vodom, poklopite i ostavite na sobnoj temperaturi preko noći (*dodajte sok limuna, ostavite stajati dok se na rubovima posude ne počne stvarati žutozelena sirutka; ako se to ne počne stvarati dodajte još malo soka limuna i ponovo zagrijte). Dobiveni glatki porculanski gruš usitnite harfom ili nožem na kockice veličine 1x1 cm, ostavite 10 minuta, izmiješajte žlicom s uzdužnim prorezima i ponovo ostavite 10 minuta (*dodajte mu ribanu koru limuna, promiješajte, stavite u kalup i sve u cjedilo). U plastično cjedilo uložite platneno cjedilo, istresite gruš i ostavite da se cijedi 30 minuta. Svježi gruš stavite u kalupe da se cijedi i oblikuje sir. Sve ostavite u prostoriji na temperaturi između 18-20 °C, 2 dana. Nakon prvog dana izvadite sir iz kalupa, preokrenite sir i ponovo ostavite da se cijedi preko noći. Sada već očvrsnuli sir, premjestite u salamuru (20 postotnu otopinu soli) da odstoji 3-5 sati. Izvadite iz salamure, osušite i odložite u prostoriju temperature 10-12 °C na zrenje ili hladnjak. Sir od kozjeg mlijeka znatno sporije zrije.

Po starom naputku namažite ga na *svježi raženi kruh uz mladi krumpir*.

*Dodavanja limunove kore i soka je novijeg datuma, dok stari naputci ništa o tome ne govore. Sirutka je vrlo hranjiva i ugodna okusa kao napitak. Po želji u nju možete dodati malo meda, dobro promiješajte i poslužite (ovo je stari običaj).

Hrvatska bijela koza; u prvom redu služi za proizvodnju mlijeka od kojega se, često pomiješana s ovčjim, u Dalmaciji proizvodi tvrdi i polutvrdi aromatični sirevi, koji se čuvaju u maslinovu ulju u kamenicama. Uzgajaju se u Ravni kotarima, na Biokovu i u području Dubrovnika te na dalmatinskim otocima. Vrlo je živahna i dobro podnosi suhu i toplu klimu. Dobe je plodnosti, često ojari i dvoje jarića.

Kozji sir u orahovu lišću

Sastojci: 4 l kozjeg mlijeka, 2 žlice sirila, 3 dl kiselog mlijeka, 1 dl vinjaka, lišće oraha.

Procijedite svježe mlijeko i zagrijte ga na 20 °C, dodajte kiselo mlijeko, dobro izmiješajte, poklopite i odložite na toplo mjesto, da odstoji 2 sata. Umiješajte sirilo, posudu stavite na toplije mjesto, 32 °C, i ostavite jedan dan. Dobiti će te 90 posto sirutke i oko 10 posto suhe tvari. Odvojite grušu (sir), izrežite na kockice veličine 2 cm i ostavite da odstoji deset minuta. Sir sada oprezno izmiješajte i ponovo ostavite da malo odstoji. U cjedilo stavite gazu, istresite sir i ostavite da se ocijedi 20 do 30 minuta. Premjestite ga u kalup i odložite, 48 sati, na sobnu temperaturu. Povremeno kalup okrećite. U veću posudu stavite vinjak, uložite sir i nakon pola sata okrenite ga na drugu stranu. Držite ga u vinjaku još pola sata, izvadite, posušite i obložite posušenim lišćem oraha. Tako zamotan sir odložite na dozrijevanje u prostoriju temperature 10 do 12 °C, tjedan dana.

Ovako napravljen sir odlično se slaže sa *čvarcima, slaninom i crnim vinom*.

Kozji sir se pravi iz punomasnog mlijeka, a najbolji je od koza koje žive na otvorenom prostoru. Možete sir napraviti i iz mješavine kozjeg i kravljeg mlijeka.

Sirutku od kozjeg sira, pomiješanu sa malo meda, koristili su kao hranjivo i ugodno piće. Od antičkih vremena, kozji i ovčji sir su delikatesa i smatrao se za „sirom bogatih“.

Domaći kozji trapist

Za 1 kg sira potrebno je 10-12 l potpuno svježeg, procijedenog mlijeka. Kad ga zagrijete na temperaturu do 31-32 °C, mlijeku dodajte žlicu sirišta. Za nešto više od pola sata stvoriti će se gruša, koji izrežite, u istoj posudi, nožem na kockice. Posudu s grušem ponovo zagrijte. Slijedećih četrdesetak minuta temperatura ne smije biti viša od 39 °C. Neprekidnim miješanjem stvoriti će se grudice i odvajati od sirutke. Ovako pripremljeni gruši istresite u rupičaste metalne kalupe. Umjereno opterećen sir treba u kalupima ocijediti oko jedan sat. Zatim ga okrenite, ponovo opteretite i ostavite u kalupima 4-5 sati. Toliko je potrebno da iskapa sva tekućina. Kolute sira zbijeno složite u drvene kačice. Pripremite rastvor od jednog dijela soli i tri dijela vode, zalijte sir i ostavite u rastvoru 24 sata. Nakon toga sir izvadite, svaki kolut dobro obrišite i složite na prozračno mjesto. Temperatura prostorije u kojoj čuvate sir mora biti oko 15 °C. Ovako spravljen sir možete odmah koristiti, ali je ukusniji nakon petnaestodnevnog zrenja. Ako ga ne potrošite za dvadeset dana, mora te ga konzervirati zaranjanjem u jestivo ulje.

Kozji sir u ulju

Sastojci: 1 kg kozjeg sira, sol, 10 dag kapara, 4 češnja češnjaka, 2 crvene paprike, 2,5 dl bijelog vinskog octa, ½ žličice šećera, 4 lovorova lista, listiće kadulje, grančicu ružmarina, papar, maslinovo ulje.

Sir narežite na kocke i posolite. Operite i ocijedite kapare. Češnjak narežite na ploškice. Papriku operite, očistite i narežite na rezance. Pomiješajte ocat s 2,5 dl vode, šećerom, ružmarinom, kaduljom, paprom i lovorom. Stavite na vatru i kada prevrije dodajte paprike i kuhajte još 5 minuta. Ocijedite i u staklenku slažite sir, pripremljeno povrće i začine. Na kraju sve prelijte maslinovim uljem.

Sir čuvajte u suncokretovu ulju, koje treba mijenjati odmah kad počne crvenjeti, a to je po prilici nakon mjesec dana. Sa maslinovim uljem sir se prelije samo kad se poslužuje. U maslinovu ulju može se čuvati samo desetak dana, jer inače zagorča.

Pastirski ovčji sir



Sastojci: 4 l ovčjeg sira, 4 žlice sirila, 8 žlica mlaćenice (ostatak od maslaca); salamura: 2 žlice soli, 1 l vode.

Ovčje mlijeko je hranjivije od kravljeg, ima više bjelančevina tako da se dobije i više sira. Kod proizvodnje sira, ovčje mlijeko se može miješati s kravljim.

Zagrijte mlijeko na 72 °C, ohladite uz miješanje na 29 °C. Dodajte sirilo, izmiješajte, pokrijte gazom i ostavite na toplom mjestu dva sata da se mlijeko podsiri. Podsireno mlijeko izrežite nožem, ostavite 10 - 15 minuta da se zrnca osuše i stavite u kalup (veličine 1,5 -2 kg) da se cijedi. Ako ne posjedujete kalup sir stavite na dasku za cijedenje sira, na cistu krp, na koju stavite model za torte bez dna, pa u nju sir. Krpa će omogućiti otjecanje sirutke. Nakon nekoliko sati stavite na površinu modela cistu krp i sve okrenite tako da ruku podmetnete pod kuhinjsku krp koja je ispod. Sir preokrenite, i ponovo ostavite na dasci da se cijedi, na sobnoj temperaturi, dva dana. Izvadite ga iz kalupa, ocijedite, obrišite i stavite u salamuru na hladno mjesto 48 sati. Za salamuru prokuhajte vodu, sol, ohladite i stavite u posudu u kojoj će te salamuriti sir. Tijekom salamurenja sir preokrenite nekoliko puta. Sir izvadite iz salamure, obrišite ga i odložite na hladno mjesto da zri 1 do 1,5 mjesec.

Odlično se slaže s *kukuruznim kruhom, svježe pečenom janjetinom, buncekom, slaninom, hladnim pečanjem, šunkom i mladim lukom.*

Ako ne želite da vam sir bude kompaktan, nego rupičast, tada u mlijeko dodajte sirutke ili kiselo mlijeko.

Ovčji sir u pogačama ili pod drugim nazivom *sir iz kačice*



Sastojci: 16 l mlijeka, 4 žlice sirila, 3,2 l vode, 16 dag soli.

Pribor: velika posuda za sirenje od 20 l, dugi kuhinjski nož, veliko cjedilo s ravnim dnom, velika kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, uteg od 2-5 kg, metar platnenog cjedila, drvena kačica (ili visoka plastična posuda od 5 l).

Mlijeko procijedite umiješajte s vodom i zagrijte na 72 °C. Ohladite mlijeko na 29 °C i dodajte sirilo uz miješanje. Poklopite i odložite na 30 minuta da se zgruša. Trebali bi dobiti finu grušalinu, koju sada izrežite nožem na kvadratiće veličine 5mm. Grušalinu izmiješajte velikom žlicom s uzdužnim prorezima u jednoličnu masu i ostavite 5 minuta. Izvadite je i procijedite kroz gazu u cjediljki. Nakon nekoliko minuta izvadite sir s gazom i stavite na čistu dasku. Opteretite sir drugom čistom daskom tako da dobijete pogaču debljine 4 cm. Kad prestane izlaziti tekućina iz sira, oblikujte kriške veličine dlana (15 IX 15 cm i debljine 4 cm). Ovako oblikovane kriške uronite u vodu zagrijanu na 30 °C i prerežite uzdužno po sredini, tako da bude sada debela oko 2 cm. Ponovo sada uronite u vodu iste temperature i ostavite do 10 minuta. Kriške stavite u cjedilo da se dobro ocijede i nasolite ih, s obje strane. U drvenu posudu napravljenu od tankih dužica i opletenu savitljivim oguljenim granama (u domaćinstvu koristite plastičnu posudu) stavite čisto platno. Slažite pogačice od sira u redove, svaki red posolite. Kad ste napunili do pola, stavite drveni poklopac na sir i opteretite (kamenom ili utegom) dvostrukom težinom složenog sira. Ostavite pola sata pod teretom i nastavite slagati dalje. Kad dođete do trećine visine posude, ponovite postupak. Slažite sir dalje i kad dođete nešto iznad visine posude, prekrijte sir platnom. Na platno stavite poklopac i sve, preko dna posude dobro stegnite. Izvrnite naopačke posudu i ostavite je tako 24 sata, da se dobro ocijedi. Premjestite posudu sa sirom u prostoriju od 15 °C na zrenje. Pazite, na naslaganom siru iznad posude (između gornjeg ruba posude i drvenog poklopca) stvoriti će se kora, koju tijekom zrenja ne smijete oštetiti, jer bi se sir iznutra počeo kvariti. Nakon 10-14 dana zrenja sir možete trošiti.

Ovaj poznati sir poslužite uz *čvarke, domaću slaninu (špek), šunku i mladi luk*.

Sir se može raditi i iz mješavine ovčjeg i kravljeg mlijeka ili samo od kravljeg punomasnog mlijeka ali je tada slabije kvalitete. Ovčji sir u pogačama (*caseus vlachescus*) spominje se još u 15. stoljeću kao proizvod stanovnika oko Cetine, Zrmanje i u Lici.

Domaći ovčji sir (tvrdi)

Od 7 l mlijeka dobije se 1 kg sira. Mlijeko zagrijte na 40 °C, odmah skinite s vatre i stavite sirilo. Otprilike za jedan sat mlijeko se usiri i ponovo zagrijte mlijeko, ali sad na veću temperaturu nego prije. Gruš u mlijeku usitnjavajte tijekom grijanja. Uklonite s vatre i ostavite da se gruš slegne na dno posude. Odlijte dva dijela sirutke, gruš usitnite do kraja i prelijte u kalup u koji ste stavili gazu. Kalup opteretite utegom tako da pritišće na stranice kalupa, a u toku noći opteretite sve zajedno još jednim utegom i ostavite do idućeg dana. Sir izvadite, posolite ga, obložite novom čistom gazom i postupak ponovite dok se sva sirutka ne ocijedi. To traje obično dva dana. Trećeg dana sir još malo dosolite i ostavite da stoji mjesec dana, da dozrije. Tijekom dozrijevanja, sir je već čvrst i povremeno ga premažite maslinovim uljem. Jednom ili dva puta tjedno kolute sira preokrenite, da zrenje bude ujednačeno. Ovako napravljen sir spreman je za korištenje za dva do tri mjeseca i dugo traje.

Tvrđi sir iz ulja - Dubrovački sir



Sastojci: najmanje 3 l ovčjeg mlijeka ili miješanog s kozjim i kravljim mlijekom, ili samo kravlje mlijeko, sirilo, krupnija morska sol (na 5 l mlijeka 5-6 dag soli), malo ulja.

Pribor: posuda za sirenje, utezi, platneno cjedilo, gaza, cjediljka sirarska harfa ili dugi nož, velika žlica sa uzdužnim prorezima, kalup ili plastična posuda izbodena iglom (po stranicama i dnu).

Mlijeko zagrijte na 35-37 °C, dodajte manju količinu soli. Nekoliko puta procijedite kroz gazu i ne skidajte masnoću. Dodajte sirilo i ostavite 30-60 minuta da se zgruša. Sirnu smjesu izrežite sirarskom harfom ili dugim nožem i lagano izmiješajte. Ostavite da se na površini izdvoji sirutka.

Prvi način:

Izmiješajte gruš na veličinu zrna pšenice, i sve zagrijte na 45-48 °C. Stalno miješajte dok sirenje nije završeno. Maknite s vatre i ostavite da se gruš slegne. Sirutku odlijte a gruš stavite na platneno cjedilo i stavite u okrugle šupljikave kalupe veličine 13x7 cm. Prešajte ga 10 sati.

Drugi način:

Gruš sitnite rukama, taložite i skupljajte u grudu. Sirutku lagano zagrijte do 45 °C. Sirno tijesto rukama oblikujte u loptu i cijedite izvan posude. Stavite u gaze(krpe) i utisnite u okrugle kalupe. Prešajte ga 3-8 sati.

Zrenje i čuvanje

Ukalupljenu sirnu smjesu pokrijte daskom i opteretite prvo utegom od 2 kg 3-5 sati, a zatim težim (5 kg), još toliko.

Soljenje

Oblikovani sir premažite suhom solju sa svih strana i ostavite da odstoje 4-6 sati. Operite ih i obrišite. Sada ih stavite na sušenje i zrenje na hladno mjesto 6-15 dana.

Sušenje i zrenje

Nakon vađenja iz kalupa sirove sušite na prozračnu mjestu, obavezno u hladovini, 6-15 dana ovisno o godišnjem dobu. Nekada su sir stavljali u mrežaste ormariće - *maškadure*, premazivali maslinovim uljem tako da mu je kora bila sjajna i mekana.

Za duže čuvanje sira kao i svojstven okus stavlja se u staklenke, u ulje, maslinovo koje ne smije imati više od 4% nezasićenih masnih kiselina, ili u suncokretovo ulje. Ostavite sir da odstoji 1-2 mjeseca, a po starom naputku treba ostati 40 dana na „*pacanju*”. Ovako pripravljen sir može stajati u ulju 6-7 mjeseci.

Danas se proizvodi iz ovčjeg, kozjeg ili kravljeg mlijeka, ili iz mješavine sve tri vrste mlijeka. To je tvrdi sir koji se čuva u maslinovu ulju ili mješavinom sa suncokretovim uljem.

Dubrovački sir iz ulja je malen, promjer 10-13 cm, debljina 3-5 cm i težina 20-40 dag. Kora mu je sjajna, meka i žuta, na presjeku je snježnobijel s malo rupica. Okus mu ovisi o vrsti mlijeka, i stajanja u ulju (malo oštrijeg je okusa).

Za proizvodnju 1 kg sira potrebno je 5-7 l ovčjeg mlijeka, ili 7-10 l kozjeg ili kravljeg mlijeka.

Paški sir



Jedan od najpoznatijih naših sirova je onaj s otoka Paga, zvan „paški sir” – sir s oznakom zemljopisnog podrijetla. Mnogi misle da se u njegovoj pripremi krije neka tajna. A tajne zapravo nema, jer sir zahvaljuje svoj jedinstveni okus i kvalitetu ispaši ovaca (bilju), morskoj soli i otočkoj klimi. Od *slavulja* i *smilja*, *pelina* i *bušina*, *drača* i *komorača*, *ki`h su zasolili ragani od dvi vale*, *ča su ih Biliška i Mrkuša*, *Kaloka i Rogulja*, *Čale i Pećara među babuljima iskale*. „Tajna“ je i finesa kao što je na primjer vrijeme zagrijavanja mlijeka.

Najbolji sir je od mlijeka pomuzenog u travnju ili svibnju, jer je tad trava za ispašu ovaca najsočnija, kamenjar sav u cvijetu i ispaša najbogatija, a lošiji je „pozni” sir, kad trava nije tako bogata. Na Pagu se ovce muzu od veljače do srpnja. U prosjeku tri ovce daju dnevno litru mlijeka, a za sir od dva kilograma potrebno je oko 12 litara mlijeka.

Mlijeko se procijedi i kuha do točno 32 stupnja, a zatim se dodaje sirište. Nakon dodavanja sirišta, mlijeko se zagrijava do temperature od 42 stupnja, uz neprekidno miješanje. Stalno se miješa, sve dok se mlijeko ne skrutne do gustog mlijeka. Zgrušano mlijeko ulijeva se u plastični kalup i ocijedi od tekućine zvane sirutka. Zatim se kalup stavlja na glatku površinu i optereti kamenim utegom. Tako stoji jedan dan, da se sir stvrdne i ocijedi.

Nakon jednog dana stajanja, sir se vadi iz kalupa i ostavlja u vlažnoj i hladnoj prostoriji - konobi - kako bi se nekoliko tjedana sušio-zrio. Prije glavnog zrenja sir se izvana premazuje talogom koji ostaje pri cijedenju maslinova ulja. Sir zrije dva do tri mjeseca. Sunce treba izbjegavati, kako se ne bi raspucao.

Što se sir duže suši, on je tvrdi i ukusniji, ali i manji. Što je manji, a time i suhiji, on je - skuplji.

Sir se može sušiti i uz blago dimljenje.

Na ovom otoku se uglavnom pravi sir. U domaćinstvima se sir uglavnom pravi na dva različita načina. Najviše je raširena proizvodnja sira na način uobičajen od davnine, a koji Pažani nazivaju *na ruke*, kako bi ga razlikovali od kasnije uvedenog ili kako oni kažu *na formu*.

Sira na ruke

Za više od jednog sata mlijeko se usiri. S rukom se tada 2 do 3 puta rasiječe i zatim se „klatačom“ tj. grančicom dobro istuče, da sirnina „ide u mlijeko“. Ovo se radi kraj ognjišta. Oko 7 do 8 minuta stiska se sirnina rukama prema dnu i skupi u grudu. Gruda se u loncu izreže u 2 do 3 komada i komad po komad se stavlja u drveni lub (drveni kalup), u koji se prije stavi rijetka krpa. Gruda se gnječi rukama, zabadajući povremeno u sirninu prste. Na sir se stavlja daščica, a na nju oveći kamen koji ostane na siru do sutradan. Soljenje se obavlja dva puta i to prvi put 4 do 5 sati poslije pravljenja, a drugi poslije 24 sata. Veći

komadi sira sole se 3 puta. Sir zrije u istoj prostoriji, gdje se pravio, i to na daski, koja visi dalje od ognjišta. Sir se okreće svaki dan i kadikad opere u morskoj vodi. Obično se sir prodaje poslije zrenja od nekih mjesec dana, a tada je sir još nezreo. Sir, koji se ostavlja za vlastite potrebe, naulji se, a zatim namaže talogom od maslinova ulja. Neki Pažani stavljaju sir prije mazanja 2 do 3 dana u burno vrijući vinski mošt. Neka mjesta Paga običavaju sirnu grudu, nakon tiještenja rukama, namazivati s komadićima sirnine, koju za tu svrhu ostave u loncu u sirutki. Ovo nazivaju „pravljenje lica“.

Paški sir, pravljen „na ruke“, nije punomastan te je poslije pola godine zrenja dosta suh. Pravljenje ovoga sira dosta je jednostavno te razlike u kvaliteti sira između pojedinih mjesta na otoku ne proizlaze toliko iz samog postupka sirenja koliko uslijed ostalih uvjeta, kao npr. čistoće mlijeka, posuda i ostalog pribora, te njege sira.

U mjestima Poveljane, Vlašići, Gorica i Dinjiška nailazimo na običaje kiselenje ovčjeg mlijeka, koje se onda mete u maslac kao u zagori.

Sir na formu

Drugi način proizvodnje sira na Pagu jest onaj sa sirarskim pomagalicama ili kako Pažani kažu „na formu“, misleći na limeni kalup. To je sistem sličan onome, što je raširen u mljekarskim zadrugama u Dalmaciji. Ovaj način sirenja počeo se uvoditi još za vrijeme Austro-Ugarske kad je održan u Novalji, u školi, sirarski tečaj.

Mlijeko se podsiruje na 35° G sa sirilom u prahu. Za 45 minuta mlijeko se koagulira. Sa „klatačem“ oblika grančice usitni se na veličinu zrna riže i dogrije na 45° C. Poslije zagrijavanja zrno se suši oko 10 minuta. Staloži se sirnina, 2 do 3 minute dobro razmješa i vadi u lub u sirnu krpu. Sir se preša kamenom. Nekoliko puta se okreće i mijenja sirna krpa. Isti dan se soli prvi, a sutra dan drugi put, kada se sir vadi iz luba. Sir se drži deset dana u kuhinji na daski, a kasnije u sobi ili konobi, gdje je temperatura većinom iznad 20° G. Obično se prodaje jedan mjesec star, a kada se spremi za domaće potrebe, namaže ga se „murkom“ (talog od ulja) i pepelom. Za vrijeme Austro-Ugarske se ipak ovaj način sirenja nije na Pagu raširio. Tek u razdoblju između dva rata počeo je ovaj način nešto jače prodirati i to više na zapadnom dijelu otoka oko Novalje i Kolana.

Stanovi, mjesta Paga, više rade „na ruke“, a oni, koji rade s limenim kalupom, često ne rade pravilno.

Pažani preporučuju mladi svibanjski sir kao najbolji i najmekši, prepoznatljiva mirisa i pikantna okusa, mrvli se i topi u ustima. Jede se kao predjelo uz *domaći pršut*, *masline*, *grožđe*, *orahe* i obaveznu „*pašku žuticu*“ (vino), a sljubljuje se odlični i sa *bademima*, *jabukama*, *kruhom*, ..

Reže se tako da se prereže popola, zatim se odreže kriška i tek tada kora s gornje i donje strane, okrene se na tzv. oblu stranu i reže ne pretanko kako bi došla do izražaja njegova punoća i sklad.

Hranjivi i aromatični sir može poslužiti i kao *glavno jelo*. Jako zreo sir dodaje se riban (*gratan*) raznim jelima, naročito od tijesta. Neki tvrde da ima i afrodisijacka svojstva, no to još nije dokazano, a znatiželjnicima ostaje da ga ipak probaju.

Skuta koja nastaje kod proizvodnje je odličan lagan obrok, za doručak, večeru ili užinu.

Paški sir – nekadašnje jelo siromaha, danas vrhunski specijalitet, vjerojatno je starog podrijetla tj. još od Liburna.

Danas se proizvodi, uz paški sir, i:

žigljen i *figurica*: sirevi dobiveni iz ovčjeg i kravljeg mlijeka, spadaju u red tvrdih i osrednje pikantnih sireva,

kolan: sir blažeg okusa proizveden od kravljeg mlijeka,

kozlar: polutvrđi sir proizveden od kozjeg mlijeka,

paška skuta: albuminski sir visoke nutritivne vrijednosti dobiven iz sirutke pri proizvodnji paškog sira.

Paški sir uvršten je u nematerijalno kulturno blago 2007. godine.

Grobnički ili primorski sir



Masni, tvrdi, gusto rupičasti ovčji sir, oblikovan bez tiještenja (prešanja) niskocilindričnog oblika koristi se za rezanje kad je *mlad* (star mjesec dana), a stariji za ribanje. Slanost mu je velika zbog obilnog soljenja.

Mlijeko nakon muženja prelije se kroz cijedilo u kotao i grije na temperaturu 36 do 37 °C. Odmah kako se smlači u kotao se stavlja sirilo (obično u platnenoj vrećici), sklanja s vatre, pokriva i ostavlja da miruje dok se mlijeko ne usiri. Sirenje je obično završeno za pola sata. Posireno mlijeko usitnjuje se štapom - *klacem* (klaca je riječ kojom se na nekim područjima označava mjesto gdje se gasi kreč, a miješa se štapom; u drugim područjima označava dio jarma što stoji volovima oko vrata, kamba; u svakom slučaju to mora biti čvrst dio drveta), vraća ga se na vatru i grije do temperature između 50-55 °C. Važno je da se kod toga neprestano miješa. Po starom postupku kazalo se da sve to traje dok sir ne škripi pod zubima. Kotao se uklanja s vatre, gruž oblikuje rukama u kugle i prenosi u drvene kace u kojima stoji oko dva dana dok se sirutka ne iscijedi. Nakon toga, treći dan, sir se soli i stavlja u *brentu* (od tal. *brenta*; drvena posuda oko 50 l u kojoj se u berbi stavlja grožđe i noseći prikuplja na jednom mjestu; putanja, bremenica). Jednom dnevno sir se soli i opet vraća u *brentu*. U *brenti* se drži oko 1,5-2 mjeseca, dok potpuno ne upije sol, i tada je spreman za konzumiranje. Sir koji se želi sačuvati za dulje vrijeme drži se u *salamuri* (otopini vode i soli) i traje *čuda let*.

U postupku proizvodnje koristi se jednostavan, jednom riječju primitivan pribor, koji odražava i njegovu staru tradiciju proizvodnje.

Za ovaj sir se kaže i *Gorskokotarski sir*. Danas ga se može naći, ali ipak rijetko, u mjestima Podkilavac, Dražice, Sobole kod obitelji koji se bave uzgojem ovaca, a možda će vas uslužiti i sirom i palentom.

Za ovaj sir kaže se i **Gorskokotarski sir**. Danas ga se može naći, rijetko, u mjestima Podkilavac, Dražice, Sobole kod obitelji koji se bave uzgojem ovaca, a možda će vas uslužiti i sirom i palentom.

Bijaše mi upravo drago, da sam se na stan, namjerio: odavna me zanimalo, da vidim kako ti ljudi u gori živu i kakao svoj s l a n i s i r prave. Vidio sam tu veliki mjedeni kotao, nekoliko muzlica (vedrica), dvie, tri brente, više mješina, nekoliko panjeva, to im služe za stolce, žlice skorupnjače itd. U kotao, koji je o jaku lancu nad ognjem visio, stane do 200 litara mlijeka, koje su upravo kuhali i usirili. Sirar pravio je „skutu“, kojom se čobani hrane. Mlječna se gruševina grabi žlicom, žur (sirutka) se kroz platnenu krpu „sirnjaču“ prociedi u brentu, dočim gruševina zaostane. Kad se je dobro izciedila, tad rubac zaveže, na prikladnu mjestu objesi, bez da se gruž osoli. Za dva tri dana skuta je dobra i sada ju jedu.

Žura bijahu dvie brente, a pune njim mješine, kako je to i sada jedan čobanin radio. Taj žur onda piju, jer odkada je ostavio kuću, nije se možda vode napio. Od žura i skute živu cielo vrijeme, dok u gori borave, a upravo je nadošla doba, da se ga napiju. Sa blišnjega kolca skinuo jedan čobanin mješinu, dočim ju drugi žurom punio, a napuniv ju, zaveza kraj

konopcem, posjede na jedan panj, metne mješinu na koljena i izmieša dobro žur. Spređa, gdje ne na mješini sašivena jedna ovčja noga, žur odtiče, izvadiv čep, kojim je noga zataknuta.

Najprije ponudi jednu zdjelicu meni, a poslije se obredahu čobani, kojih bijaše u svem 16; 8 ih je došlo od kuće, da ostalu osmoricu zamiene od kojih gdjejoj i po više tjedana kod kuće ne bijaše, jer čim ima koji čobanin više ovaca, tim dulje mora boraviti u gori.

Preostali se žur spravlja i malo se pomalo ukiseli, a kao takav nesamo hrani, već i hladi. Čim je žur stariji, tim je kiseliji, boja mu se mienja, dok napokon kao trava pozeleni. Jednu bitulju takova žura ponudio mi lugar Ive u kolibi. Nadignuv čep. Ode mu u zrak, a polovica butilje po zemlji. Bez žura čobani ne bi mogli živjeti, jer kad krenu na daljnje vrhove, ne nadju vode ni za liek. Pa akoprem se skutom, sirom i palentom hrane, žurom napajaju, pod prostim nebom borave, ipak su krepki i snažni, dišući onaj čisti, svježći gorski zrak. Milina je gledati, kako se gdjejojemu jabučice lica crvene.

Osim skute, prave sir, koji je u cielom rimorju poznat kao slani ili Grobnički sir. Prave ga u hljebovima, kao primjerice švicarski sir, a grade hljebove i od 20 kgr. Težine, što dakako nije shodno, jer se takovi teško prodaju. U prijašnje doba, dok bijaše obilnije paše, gardili su hljebove i od 40 kgr. Težine. Shodnije bi bilo, da prave manje hljebove, jer bi ih laglje prodali.

*I dok bude grobničkih kamena,
Cvast će dika našeg plemena!*

(„Trnule“ 1862.g.; Ljudevit Vukotinović, Zagreb, 13.I.1813.- Zagreb, 17.III. 1893.)

I danas pastirski pohod, koji će nažalost vrlo brzo otići u zaborav jer pastira više neće biti, počinje *ljetnom ispašom* na planini koja započinje oko 15. lipnja, koja se kasnije zamjenjuje nizinskom – *zimskom ispašom*. A kakav je život čobana kazuju nam ove riječi: *čobanu je odavik zemja posteja, a nebo krpatur.*

Prvi mjesec ljetne ispaše je mužnja tri puta dnevno, drugi mjesec – dva puta a zadnji (treći) mjesec - jedanput. Grobnički sir, prema riječima današnjih posljednjih čobana pravi se na slijedeći način:

„Najprvo pomuzeš, onda mliko procidiš va kotal, pa kotal staviš nad oganj, onda čekaš da se zamjači, ča znači da bude teplo kod ljudsko telo. To ti je ako mu toplinu miriš na prst, a ako na toplomjer onda mora pokazat zmed 40 i 42 stupnja. Va se to staviš sirišće, pa pušćaš da tako stoji tri kvarti ure, pa zotim opet nad oganj. I mišaš, mišaš dokli god ono samo ne padne na dno kotla. Onda ga pustiš deset minutih pa ga pobereš i staviš va garzu da se cidi, pa ga staviš va kabel, a onu ča se j cidilo, onu surutku nazad na oganj, pušćaš da zakuha pa dobiješ skutu. To ti j se skupa okol dve ure dela. Sir pak staviš va kalup i nakon dva tri dana posoliš, ma ga smiron vrtiš aš se cidi. Kad se osuši to ti je pravi grobnički sir, najbolji slani sir na svitu.

Skuta i žur

Iskorištavanje ovčjeg mlijeka na Grobnišćini završavao se kuhanjem sirutke u svrhu dobivanja skute. Sirutka preostala iza skute “žur” prepuštala se spontanom ukiseljavanju i upotrebljavala za piće. Taj osvježavajući i hranjivi napitak “čobani” su rado pili.

Grušavina

Pitki specijalitet od ovčijeg mlijeka. Pravi se u kasnim ljetnjim i ranim jesenjim mjesecima jer je ispaša tokom tih mjeseci bogatija i mlijeko se lakše gruša tj. zgušnjava. Mlijeko se vari (kuha), miješa i blago soli tokom kuhanja. Rezultat je ukusan i slaniji proizvod sa više masnoće. Pretežno se jede sa žgancima (purom, palentom) i drugim domaćim specijalitetom.

Ćićski sir (Ćićarija bregoviti dio oko Učke)



To je tvrdi ovčji sir, koji se proizvodi također na jednostavan način. Sir se podsiruje u kotlu, miješa drvenim štapom *paklenarom* (štap drveta četinarara; za smolu od četinarara se koristila stara riječ - pakla, koja se koristila (smola-pakla) za premazivanje čamaca (općenito drveta) za zaštitu od vode, tj. za dugo trajanja) i kad se gruševina usitni ponovo se stavlja na vatru. Grije se do topline ljudskog tijela, do temperature koju može podnijeti ruka, a to je oko 50 °C., i tada uklanja s vatre. Odlaže i nakon mirovanja, kad se gruš stisne, oblikuju se rukom kugle i odlažu u drveni kablič. Stiskanje se nastavlja u kabliču da se iscijedi što više sirutke i tada odlaže u kalup. Drugi dan se soli u kalupu i kad je dovoljno posoljen, odlaže se na *lesnice* - drvene police, na sušenje. Nakon otprilike 20 dana sir je gotov za konzumiranje, a sušenjem od više dana dobije se tvrdi sir za ribanje.

Današnja receptura sira vrlo malo se razlikuje od rimskih vremena, kak se sir nazivao *caseus formatum* – „ukaljupljeni sir“.

Od sirutke se pravi sir koji služi za pripremu vrlo hranjive „sirne juhe“. Tekućinu koja preostane pri pravljenju skute u Istri zovu *žur*, *žura*, *žora* od istrorom. *zor*.

Creski sir (sir otoka Cresa i Lošinja)

Gusti sir, bez rupica, žut, mastan, ne preslan i bez pukotina, od ovčjeg mlijeka koturastog oblika težine od 1- 1 1/4 kg. Od 100 l ovčjeg mlijeka dobiva se oko 18 kg sira, oko 2 kg masla i oko 3 l skute.

Veće količine mlijeka podsiruje se u bakrenom pocinčanom kotlu, a manje u ovećoj emajliranoj posudi. Kao sirište koristi se obično domaće od – janjeta. Podsirivanje traje oko 15 minuta, tijekom kojeg vremena se podsireno mlijeko nekoliko se puta *istepe, rasklati klatačom* (klatac – miješalica), posebno napravljenom od „smrikove“ grančice. Istepena sirevina ostavlja se na kratko vrijeme taloženju. Nakon toga oblikuju se okrugle grude, veličine sira, i ostavljaju u toploj sirutki. Oblikovane grude u kotlu rukama se stiskaju i tiješte, dok se iz njih ne iscijedi sva *presnica*, koja se može iscijediti. Sve to traje oko 45-50 minuta. Sireve treba omotati u rijetku čistu krpu i premjestiti u kalup – *žeticu*. Žetice su napravljene od *lima* (sv. Vid) ili od drveta (Nerezine). Sir se tiješti u žetenici između dva *tarelića* (drvena daska) o pritisne drvenim tuljkom, zvanim *tak*. Tak se optereti kamenom teškim 10-15 kg. Sir se navečer bez krpe okrene na drugu stranu i u žitnici ostavi do drugog dana kad se premješta u *žetec*. Žetec je napravljen isto kao i žetica, jedino je dublji (3-3 1/2 puta) kako bi se u njega smjestilo 7-9 sireva. U žetec se svježi sir stavlja na dno. Svako jutro i navečer se sirevi izvade i malo posole. Nakon 7-9 dana gornji sir se izvadi, opere, stavi na sušilicu – *košir* ili *lesicu*, gdje ostaje dva dana. Sada se sirevi premjeste u veći košir i ostaju 2-4 tjedna, kad se na njima počne pojavljivati mast. U nekim selima sir se suši 2-3 dana na dimu (Nerezine), a potom premješta u veliki košir. Osušene sireve premazuje se *murkom* – ocjedinom od tiještenja ulja ili uljem, i smješta u drvenu burad, sanduke ili kamenice (danas već vrlo rijetke) u kojima ostaju i po nekoliko mjeseci.

Žetica

Žetica je sir koji se dobije od nekuhanog mlijeka. Riječ je o tzv. „najmlađem“ siru koji još nije postao dovoljno tvrd da bi se kupio u kacu. Riječ je o vrlo hranljivom produktu

pravi se i na slijedeći način:

svježe pomuzeno ovčje mlijeko nakon mužnje odstoji 2 sata „ohlađeno“ na oko 20 °C. Prije sirenja mlijeko se zagrijava na temperaturu od 37 °C uz stalno miješanje, za što je potrebno oko 12 minuta. U 200 ml zagrijanog mlijeka (37 °C) dodaje se 0,5 g sirila u prahu. Mlijeko odmah koagulira te se to mlijeko pomiješa u ostatak mlijeka za sirenje 7-8 litara. Vrijeme sirenja je 45 minuta. Procjenjuje se kakvoća gruš trešnjom cijele posude (gruš oštro puca uz izdvajanje zelene sirutke). Gruš se izreže sirarskim nožem u veće komade te se reže „žičanom harfom“ na veličinu zrna pšenice uz istovremeno intenzivno miješanje i dogrijavanje na temperaturi od 43 °C u trajanju od 8 minuta. Slijedi taloženje i oblikovanje sirnog tijesta u sirutci u trajanju od 10 minuta. Tijekom toga izdvaja se sirutka. Sirno tijesto slaže se u sirne marame koje su umetnute u kalupe gdje se sir rukom slaže i lagano pritišće. Gaze se u tijeku prešanja mijenjaju tri puta uz istovremeno okretanje sireva i povećanje opterećenja utega (6; 8,5; pa i 13 kg). Postupak prešanja traje 24 sata. Prvih 2 sata stavlja se manji uteg (6 kg). Nakon mijenjanja sirne marame i okretanja sira povećava se težina utega za 5 kg, u trajanju od 10 sati. Posljednjih 12 sati opterećuje se utezima od 21 kg uz prethodno okretanje i skidanje sirarske marame. Sirevi težine od 1 kg sole se u salamuri, odleže u njoj, do 12 sati, a teži do 20 sati. Koristi se 5 – 6 litara salamure koncentracije 16 st. Bé temperature 14 °C. Salamura se potpuno zamjenjuje nakon 15 dana. Tijekom salamurenja sirevi se povremeno okreću uz dodavanje soli u salamuru. Salamura se priprema tako da se 1 kg soli otopi u 5-6 l vode. Sir zrije 30 dana na temperaturi od 15,5 °C, na relativnoj vlazi zraka 85 posto. Sir se

njeguje trljanjem površine suhom rukom. Pri pojavi plijesni obavlja se struganje kore. Sir zrije na jelovim daskama. Daske se peru žicom i običnom vodom uz dezinfekciju svakih 7 dana. Creski sir se proizvodi u različite dimenzije: 13,2 x 6,8; 17,5 x 6,4; i 17 x 5,9. Težine se kreću od 780 do 1.625 grama. Sir ima cilindrični oblik.

Krči sir (bodulski sir, formajela)



Proizvodi se u nekoliko oblika, teških u prosjeku 40 dag: obični koturasti, loptasti (*vrbnčki*) četverokutasti (*bašćanski*).

Mlijeko procijedite na temperaturi oko 25 °C. i dodajte mu na 15-20 litara mlijeka 2-3 žlice sirila. Usirivanje traje 15-20 minuta. Nastali *žmak* (grušalina) miješajte, usitnjavajte rukama nekoliko minuta i ostavite ga da miruje i da se lagano slegne. Žmak će se stiskati u grudu, a pomoći možete i stiskanjem odozgo prema dolje i sa strane, tako da gruda poprimi oblik lopte. Sir se oblikuje u *sarnici* (kalup), visok 22 cm i promjera 12 cm, gnječenjem i tiješnjenjem rukama, što traje 30-40 minuta. Nakon toga se sir, jedan za drugim, stavlja u drugu veću sarnicu (visoku 50 cm, promjera 20 cm). Sarnica na dnu ima rupice za otjecanje sirutke. Između sirčića stavlja se limeni uložak, koji oblikuje donju i gornju stranu koturastog sirčića. Sirčići se optereće utegom - kamenom od 6 kg. Tako opterećen sirčić ostaje 24 sata, tijekom kojih se dva puta vadi i soli. Soljenje se obavlja u suho, a sole se sa svih strana. Iz sarnice se sirčići vade i stavljaju na sušenje, 2-3 dana, na široku dasku, u prozračnu prostoriju. Malo otvrdnjeli sirevi objese se pomoću široke platnene vrpce, na daljnje sušenje. Nakon 2-3 mjeseca, ako se ne prodaju, sirevi se spremaju u ulje, gdje mogu stajati i do godinu dana.

Rapski sir



Rapski sir se proizvodi na otoku Rabu. Spada u tvrdi ovčji sir, a izrađuje se u komadima (kolutima) od 2-2,5 kg težine.

Podsirivanje mlijeka traje oko 1/2 sata, a podsirava se kupovnim, najčešće tekućim sirilom. Podsireno mlijeko kutljačom se dobro istuče, te se u posudu stavi na vatru da se podgrije (37-38°C). Temperaturu podgrijavanja određuje se toplomjerom. Poslije podgrijavanja sir sjeda na dno te se ostavi mirovati 10-tak minuta, a nakon mirovanja veći dio sirutke izlije se iz posude. Staložena gruda izmiješa se i izlije u limeni kalup (22 cm visine, 20 cm promjera). Sir u kalupu optereti se limenom kanticom u kojoj je pijesak. U početku tiještenja kantica se napuni manjom količinom pijeska, a kasnije se ta količina poveća. Tako se postiže ravnomjerno istiskivanje sirutke iz sira. Sir se u kalup stavlja bez krpe, ali već nakon 10-tak minuta sir se obrće i omata "pecom". Tiještenje traje 10-12 sati, a nakon toga se sir soli na suho i stavlja na dasku zbog sušenja. Na dasci se sir obrće svako jutro i večer. Nakon 15 dana sir je gotov za upotrebu. Ukoliko sir služi za struganje onda se troši tek nakon 6 mjeseci. Dorađuje se tako da se nakon mjesec dana sušenja pere u moru i premazuje uljem i pepelom. Opet se odlaže na dasku i pranje ponavlja svaka tri dana.

Olibski sir

Punomasni ovčji sir u kolutovima od oko 2 kg. Od paškog se razlikuje po gruševini koja se usitnjuje do zrna pšenice i podgrijava do 42 stupnja C. Olibski sir je rupičast, za razliku od paškog.

Mlijeko se podsiruje tvorničkim sirilom. *Kuljata* (gruševina, podsirevina) je gotova za jedan sat i tada se izrezuje nožem na kocke veličine 10 cm i ostavljaju desetak minuta. Kuljatu usitnite *mutnicom* do veličine pšeničnog zrna, polako podgrijavajte do temperature od 42 °C. Kad su zrnca dovoljno suha, gruševinu izvadite i stavite u *lubove* – kalupe, prekrivene čistom krpom. U lubovima se sir tiješti utezima i okreće. Drugi dan sir izvadite i posolite u suho. Ostavite ga u spremištu na zrenju i soljenju. Pere se u morskoj vodi i sprema u konobu.

O važnosti stočarstva na otoku Olibu dovoljno govori podatak da je na otoku 1466. godine obitelj Grisogoni imala 1 200 grla sitne stoke

Godina je 1957. i proizvodnja olipskog sira nalazi se na vrhuncu. Cijela proizvedena količina je izvezena u Egipat, Aleksandriju. Sir s Oliba ne nalazi samo svoje kupce u Africi, nego se izvozi i u Novi svijet, posebno u New York. Tih godina olipski ovčari okupljeni u Ovčarsku mljekarsku zadrugu godišnje su proizvodili dvije stotine kvintala sira. Bilo je to zlatno razdoblje sirarske proizvodnje na Olibu. Ljudi su živjeli od ovce, sira, poljoprivrede, drva. Ujedinjeni su u zadrugu koja je osnovana još 1933. godine.

Na Olibu je prije bilo 1.500 ovaca. Živilo se od sira, drva, janjetine. Na taj način su se ljudi i družili. Kad bi prodali sir, isplatili bi dug, drva isto. Eto, do Prvog svjetskog rata sve se nosilo od ovce. čarape, hlače, pa čak i donje rublje je bilo od vune.

Brački sir

Pravi punomasni tvrdi ovčji sir u komadima od 1,5 – 2.5 kg težine. Proizvodi se slično kao i paški. U Nerežišću je otvorena 1934. ovčarsko-mljekarska zadruga koja je sir radila sličnim postupkom kako se radio livanjski sir. Za vrijeme Drugog svjetskog rata zadruga je prestala raditi.

Mlijeko se podsiruje domaćim sirilom od janječeg sirišta. Nastalu *kojatu* – gruševinu iskriža se rukama i miješanjem usitni tako da postane mliječna. Kojatu sada treba podgrijati čija se temperatura kontrolira rukom. Kad je podgrijana, *sić* se ostavi mirovati da se istaloži sir. *Gomolja* – gruda oblikovana rukama vadi se i stavlja u *lubac* – kalup u kojem je već prethodno stavljena krpa. U lubcu se sir oblikuje pod *pizom* – teretom. Lubac se pravio od drveta, dok je danas limeni. Kad se sir posušio vadi se i soli tijekom dva dana. Takao spravljen sir sada se stavlja u *muškir* – ormar sa stjenkama od mreže da ga zaštite od muha. U muškiru sir okreću i suše. Nakon mjesec dana sir se pere u morskoj vodi i opet ostavlja zreti. Sir je zreo nakon 4-6 mjeseci, tada se premazuje *murkom* – uljem i sprema u *kamenicu* – posudu od kamena.

Izvorno:

..... *Evo mi je taman stiglo jutarnje mlijeko sa mužnje. Sada ću ga promiješati sa večernjim mlijekom koje sa prethodno hladilo na temperaturi od 4°C. Sve skupa ugrijati ću na temperaturi od 35°C i uliti sirilo,(ostavili smo ga 45 minuta i nastavili...), da dobijem sirni gruš koji sam usitnila do veličine graška zagrijavajući ga postepeno do 41°C..*

Lećevečki sir



Lećevečki sir se proizvodi u uskim regionalnim granicama Lećevice, zaleđu Splita (naselje u istoimenoj općini Splitsko-dalmatinske županije, smještena na južnim padinama Ljubeća u srednjoj Dalmaciji), iz ovčjeg, kravljeg i miješanog ovčjeg i kravljeg mlijeka na način koji se uvelike razlikuje od načina proizvodnje koji se od davnina primjenjivao u domaćinstvima ovih krajeva.

Sir ima oblik koluta. Težina kravljeg sira je prosječno 1,25 kg, a ovčjeg oko 1,90 kg. Za zrenje kravljeg sira potrebno je najmanje 2, a ovčjeg 2,5 mjeseca. Kora sira je bjeložućkasta do žuta, konzistencija tvrda (mlađi sir) do tvrdoelastična (zreli sir). Tijesto sira je bjeložućkaste boje, zbijeno i plastično s pravilno raspoređenim oćicama veličine od 1 do 5 mm u promjeru. Miris sira je blag i aromatičan, a okus umjereno slan i pikantan. Prosječni kemijski Sastojci zrelog lećevečkog sira iz kravljeg mlijeka je sljedeći: količina vode 21,3%, masti 37,5%, NaCl 2,1% i masti u suhoj tvari 48,7%. Kemijski Sastojci lećevečkog sira proizvedenog iz ovčjeg mlijeka: količina vode 26,8%, masti 36,9%, NaCl 1,8% i masti u suhoj tvari 52,9%. Prema navedenim rezultatima i zahtjevima našeg Pravilnika, zreli lećevečki sir se svrstava u skupinu tvrdih masnih sireva.

Iako je po navedenim rezultatima lećevečki sir uglavnom standardne kakvoće, zbog izrazito poželjnih organoleptičkih svojstava (okus i miris), lokalno ga tržište cijeni kao regionalni specijalitet. Striktnijim provođenjem mjera i organizacijom prikupljanja mlijeka, uz neznatne materijalne troškove, mogao bi se proizvesti sir znatno bolje higijenske kakvoće.

Poznato je kako se u lećevečkog kraju, baš kao i u cijeloj Dalmatinskoj zagori, u Lici te u zapadnoj Hercegovini oduvijek uzgajala i muzla autohtona pasmina ovca *pramenka* te od njezina mlijeka pravio kvalitetan, zdrav sir.

Grabancijaš - sir iz salamure



Sastojci: 10 l punomasnog kravljeg mlijeka, 6 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 30 dag soli, 1,7 l vode.

Pribor: velika posuda za sirenje, dugi kuhinjski nož, veliko cjedilo s ravnim dnom, kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, 1 metar platnenog cjedila, šira daska (0,5 m), uteg od 3 do 5 kg, plastična kanta od 5 l.

Mlijeko procijedite u veću posudu i zagrijte uz miješanje na 36 °C. U zagrijano mlijeko dodajte mlaćenicu, izmiješajte, pokrijte posudu i odložite na 1 sat na toplo mjesto. Temperatura mlijeka ne smije pasti ispod 32 °C. Uz miješanje dodajte sirilo, pokrijte posudu i ponovo odložite na toplo mjesto 90 minuta. Provjerite da li je mlijeko podsireno, prelomom gruš preko prsta. Dobiveni gruž dugim nožem izrežite na kocke veličine 1 cm. Ostavite stajati 10 minuta. Izmiješajte žlicom s uzdužnim prorezima i ostavite stajati 10 minuta. Tijekom stajanja odvojiti će se sirutka od gruš. Zagrijte gruž bez miješanja na 40 °C tako da posudu s gružom stavite u veću posudu s vodom kojoj je temperatura 50-60 °C, i ostavite stajati 30 minuta. Gazu stavite u veliko cjedilo s ravnim dnom, istresite gruž da se ocijedi nekoliko minuta. Krajeve gaze prebacite preko sirne smjese, izvadite je s grudom iz cjedila i položite na ravnu površinu. Prekrijte platnenim cjedilo, na njega stavite dasku i opteretite utegom 2-3 kg. Trebate dobiti sirnu grudu debljine oko 4 cm u obliku pogače. Grudu držite pod opterećenjem 2 sata kako bi očvrstnula. Dobivenu sirnu pogaču izrežite na kriške veličine 15x15x4 cm i uložite je u salamuru. Salamuru napravite od 300 g soli otopljene u 1,7 l vode, prokuhajte i ohladite na 15 °C, nalijte u plastičnu posudu. U salamuru, po želji, možete dodati grančice zelenih začina, borovicu, kim i slično. Začine prokuhajte u salamuri. Ovako sačinjen sir možete koristiti već nakon par dana stajanja u salamuri. Kako sir ne zri u salamuri, nego se samo konzervira u njoj može ostati i duže vrijeme. Prije upotrebe sir stavite na žičanu mrežicu da se ocijedi, poslažite na pladanj i ukrasite zelenim začinima.

Poslužite uz *kukuruzni kruh*, *mladi luk* i *domaće vino*.

Grabancijaš; (*tal.* gramanzia od *grč.* nekrós - mrtav + manteia - vraćanje, gatanje); *mađ.* garaboncias; 1. po narodnom vjerovanju *dijak*, *đavolji učenik*, *čarobnjak*; đak koji, svršivši 12 - bogoslovnih - škola, izuči trinaestu - vilenjačku - te može zapovijedati vragovima, jahati na zmaju, voditi oblake i ulaziti u vrzino kolo (kod Matoša: pustoškolac); 2. neuredan, nesređen čovjek; nemiran duh; boem.

Naša izvorna komedija *Mantijaš grabancijaš vijak* Tita Brezovačkog tiskana je u Zagrebu 1804. godine. U svom djelu T. Brezovački opisuje čitavu malu galeriju naših poluživih i poluistinitih likova - šoštara, krznara, plemenitih pravdoznaneca, pazitela na sigurnost općinsku, priležnog pazitelja na pute, varoškog pisara, detića, muža, oštarijaških sluga, kelnera, tolnačnika kraljevskih, trgovaca, doktora, berbera i dr., u komičnim situacijama tadašnjeg društva.

Dimljeni sir



Sastojci: 7 l svježeg punomasnog kravljeg mlijeka, 1 žlica tekućeg sirila, 36 dag soli.

Pribor: posuda od 8-10 l, dugi kuhinjski nož, 3 plastične okrugle posude. Velika kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, cjedilo.

Svježe mlijeko ocijedite preko gaze u veću posudu, podgrijte na 28-32 °C, uz stalno miješanje, i dodajte sirilo. Dobro promiješajte i ostavite da stoji na sobnoj temperaturi 40 minuta. Provjerite je li podsirivanje završeno s malom količinom gruša i prelomite ga preko prsta (vidi: savjeti za spravljanje sira - gruša). Dobro podsireno mlijeko izrežite kuhinjskim nožem u posudi na kvadratiće veličine 1 cm. Kada ste površinu izbrazdali do dna s velikom kuhinjskom žlicom (s uzdužnim prorezima), usitnite gruša, dobro ga izmiješajte 1-2 minute, tako da se odvoji sirutka. U veliku plastičnu cjediljku s uloženom gazom lagano istresite gruša i ostavite da se cijedi 3-5 minuta. Nakon toga gruša izrežite na tri dijela i uložite ga u okrugle posude koje ste prethodno probušili iglom za pletenje (stranice i dno). Gruša lagano pritisnite prstima i ostavite da odstoji 2 sata kako bi se pravilno oblikovao sir. Gruša-sir izvadite iz kutije, okrenite ga na drugu stranu tako da gornja površina dođe na dno kutije. Ostavite ga da se ocijedi preko noći na hladnom mjestu. Kutije prekrijte gazom. Sada napravite salamuru/presolac, 1600 g pitke vode poklopljeno prokuhajte, ohladite na 70 °C i dodajte 360 g soli. Dobro promiješajte da se sol potpuno otopi. Sir istresite iz kutija i uronite ga u hladnu slanu otopinu (salamuru/presolac) da stoji 6-12 sati. Povremeno sir okrenite. Tako nasoljeni sir izvadite iz presolca, stavite ga na cjedilo da se ocijedi, posušite ga čistom gazom i ostavite na čistoj kuhinjskoj krpi, na daski.

Ovako sačinjeni sir možete koristiti odmah uz *luk, kuhana jaja, slaninu, šunku i ostale nereske*.

Sir možete dimiti. Kada ste ga izvadili iz salamure/presolca i ocijedili, osušite ga i stavite u pletenu košaricu ravnog dna. U pušnici ga objesite na visoko mjesto i lagano zadimite jedan dan. Slijedeći dan izvadite ga iz pušnice. Sir će biti ugodnog okusa i mirisa, kompaktne konzistencije i bijele boje.

Poslužite ga uz *kuhani suhi jezik*.

Istarski sir



Tvrđi ovčji sir veličine od 2 do 10 kg proizvodi se slično kao i drugi sirevi. Netom pomuzeno mlijeko procijedi se u bakreni kotao, podsiri i grije na 28-30 °C. Podsirivanje traje obično 30-40 minuta, kotao se skida s vatre i smjesa u kotlu reže se drvenim nožem - sabljom, na kocke veličine 5 kubičnih centimetara. Kotao se ponovo stavlja na vatru, grije do 30 °C i sve se miješa drvenom palicom. Kad se smjesa pretvori u veličinu graška ostavi se da miruje nekoliko minuta, kako bi se zrnca slegla i stisnula. Rukama se smjesa vadi iz kotla i stavlja u drvenu kacu na tiještenje (gnječi se rukama) da izađe što više sirutke. Sada se sir oblikuje i stavlja u kalupe slično kao i grobnički sir. Soljenje se obavlja na suho, a tijekom zrenja sir je obično u soli.

Istarski pekorino (tal. pecorino - ovčji; formaggio pecorino - ovčji sir)



Spada u kategoriju najkvalitetnijih ovčjih sireva, a pravi se od najfinijeg ovčjeg mlijeka (najfinije mlijeko je u doba najsočnije trave) s kvalitetnim priborom i podrumom. Podsirivanje se obavlja na temperaturi 30-32 °C i traje oko 25-30 minuta. Gruš se oblikuje na kocke veličine 5 kubičnih centimetara nakon čega slijedi drugo podgrijavanje na 40 °C oko 10 minuta. kod toga se i odlijeva suvišna sirutka. Dobro promiješana gruševina se stavlja u kalupe, obično 20 cm široke i 28 cm visoke. Važno je prvi sat sireve okretati svakih 15 minuta, a poslije svakih 20 minuta. Na taj način sir sam svojom težinom istiskuje sirutku, zato se to obavlja oko 8-10 puta. Sve se to radi na temperaturi između 18-20 stupnjeva. Postupak soljenja i zrenja obavlja se u podrumu na temperaturi između 10 do 12 °C. Soljenje sira u kalupima traje dva dana, a zrenje devet mjeseci.

Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)



Vrlo sličan sirnom namazu *liptauer*. Prge se rade od svježeg kravljeg sira koji se dobro izmiješa sa soli i crvenom mljevenom paprikom. Oblikuje se u stošce - prge ili kule - turoš i suši najprije na suncu a zatim na dimu.

Sastojci: 8-10 l punomasnog kravljeg mlijeka, 1 žličica soli (1,4% na količinu gotovog sira), 3/4 žličice mljevene slatke ili blago ljute crvene mljevene paprike (1% na količinu svježeg sira).

Pribor: plastična ili emajlirana posuda od 10-12 litara, 2 platnena cjedila, podloga - daska, 2 duža komada uzice (špage), 1 platnena košarica za kruh s ravnim dnom.

Procijedite svježe kravlje mlijeko u plastičnu ili emajliranu posudu i ostavite na sobnoj temperaturi pokriveno da se mlijeko prosiri mliječnom-kiselim vrhnjem. Podsirivanje na sobnoj temperaturi traje oko 2 dana. Dobiveni gruš sam izlučuje sirutku i cijedenje je stoga usporeno. Cijedenje ubrzajte tako da posudu s grušem stavite u pećnicu zagrijanu na 50 °C ili u veću posudu s toplom vodom (temperature 50-55 °C). Gruš zagrijte na 30 °C, a potom ga podijelite na dva dijela i izlijte u platnena cjedila na cijedenje. Cijedenje se obavlja u prostoriji u kojoj je temperatura oko 30 °C. Gruš ostavite da se cijedi u obješenim vrećicama tijekom noći da se dobro ocijedi. Dobiveni svježi sir istresite u veću posudu, dodajte sol i crvenu mljevenu papriku i dobro izmiješajte u glatku smjesu. Iz smjese odvajajte količinu od oko 15 dag težine i oblikujte stošce, prge. Poslažite ih na dasku i ostavite ih na sobnoj temperaturi da se površinski osuše, oko jedan dan, ili dasku objesite iznad štednjaka. Prosušene prge drugi dan objesite u pušnici i dimitite pod jednim dimom dva dana uzastopce (vidi: Tounjski sir za kako napraviti dim). Zadimljene prge umotajte u celofan i odložite u hladnjak do upotrebe. Ako prge ne zamotate brzo će se isušiti i izgubiti na kvaliteti (presušene se mrve i kod rezanja). Ukoliko ne posjedujete pušnicu, prge ostavite pokriven gazom u platnenoj košarici, a nju objesite u prozračnu prostoriju. Sušite na zraku 2-3 dana. Kad su osušene zamotajte ih u foliju ili celofan i odložite u hladnjak do upotrebe.

Prge od svježeg sira

1 kg svježeg kravljeg sira, 2 dag soli, 1 dag crvena mljevena paprika.

Svježi kravljji sir začinite solju i paprikom, izmiješajte i oblikujte u turoše. Sušite na suncu ili iznad peći. Sušenje je najpraktičnije u košarici sa sitnom mrežom, kao zaštitom od muha ili drugih kukaca.

Poslužuje se kao hladno predjelo; *uz kuhani dimljeni jezik, domaću šunku, kukuruzni kruh i domaće crno vino.*

Riječ prga je češkog podrijetla (prha, prhlava - nešto što se prolije; a kod nas ta riječ označuje – pržiti, tj. prga – označuje i jelo od pržena sijekra (pura i kaša).

Nabiti sir

Takav sir priprema se obično u kasnu jesen i ostavlja pod pritiskom cijelu zimu. Počinje se jesti u rano proljeće. Najviše se troši za vrijeme proljetnih radova u vinogradu uz domaće suhomesnate proizvode. Izmrvljene prge mogu se najprije preliti rastopljenim maslacem, pomiješati s vrhnjem i soli te staviti u drvenu posudu pod pritiskom.

Sastojci: 1,2 kg sušenog sira (prge), 0,5 l kiselog vrhnja, sol.

Sušeni sir izmrvite i pomiješajte s vrhnjem i soli. Napravljenju smjesu stavite u drvenu posudu - škaf pod pritiskom.

Vinogradarski sir



Za pripremu potrebno je: 5 l punomasnog svježeg kravljeg mlijeka, 10 žlica mlaćenice, 1 žlica sirila, 10 listova vinove loze (svježe ili konzervirane), 2 čaše bijelog vina, 15 dag soli, 85 dag vode; pribor: posuda od 6-7 litara, žičana harfa ili veliki kuhinjski nož, drvena kuhača, 2 plastične perforirane (iglom za pletenje) kutije.

Zagrijte mlijeko na 36 °C, u mlaćenici razrijedite sirilo i uz miješanje dodajte mlijeko. Ostavite na toplom mjestu 1,5 do 2 sata. Prekontrolirajte sirenje, izrežite gruše pomoću žičane harfe ili nožem na kockice veličine 1 cm. Izmiješajte kuhačom i ostavite da se zrna gruša suše 10-15 minuta, kako bi se odvojila sirutka. Plastične kutije stavite u sudoper. Odlijte sirutku, pomoću ravne žlice prenesite sirnu masu u plastične kutije, ravnomjerno rasporedite, poravnajte žlicom i ostavite 2 sata da se ocijedi. Istresite sir na drvenu daščicu, okrenite na drugu stranu tako da gornja površina koluta bude na dnu kalupa, uložite u kalup. Ostavite u kalupu tijekom noći da se sir ocijedi. Prokuhajte sol i vodu u poklopljenoj posudi i ohladite. Istresite sir u kalup i uložite u presolac u kojem ga držite 2 sata uz povremeno okretanje. Listove vinove loze operite, potopite u toplu vodu (80 °C, blanširajte 2 minute, pa uronite u hladnu vodu, ocijedite. Nalijte vino u zdjelu, u njoj umočite listove i ostavite preko noći, izvadite i dobro ocijedite. Ocijedite sir iz presolca, prosušite čistom gazom i zamotajte u listove vinove loze, učvrstite listove s vanjske strane unakrsno gubicama ili koncem.

Sireve odložite na hladno mjesto (12-14 °C) 8 dana da zriju.

Nakon zriobe odmotajte sir iz vinove loze, izrežite na trokute i poslužite uz vino (iste vrste koje ste koristili za listove vinove loze).

Ovaj stari i skoro zaboravljeni naputak često se priređivao za radnike u vinogradima, kojeg su konzumirali uz suhomesnate proizvode na kraju radova.

Slani sir s češnjakom

Sastojci: 4 l punomasnog kravljeg mlijeka, 400 ml slatkog vrhnja (28 % masti), 400 ml kiselog mlijeka, 2 češnja češnjaka, 1 čajna žličica soli, 1 žlica sirila, 5 listova vinove loze, 3 dl maslinova ulja.

Pribor: 2 platnena cjedila, 1 žicano cjedilo, veća posuda, 2 plastične kutije izbušene po stranicama i dnu, žičana harfa ili dugi nož, staklenka s poklopcem na navoj.

Procijedite svježe mlijeko u posudu, zagrijte na 32 °C i uz miješanje dodajte slatko vrhnje i kiselo vrhnje, pjenjačem umiješajte sirilo. Pokrijte posudu i odložite na toplo mjesto 2-3 sata. Provjerite da li je mlijeko podsireno. Gruš izrežite žičanom harfom ili dugim nožem u pravokutne komade veličine 1-2 cm. Tako izrezan sir ostavite mirovati 10 minuta da se izdvoji sirutka. U žicano cjedilo stavite mokro platneno cjedilo i lagano lončićem prebacite gruše i sirutku u platneno cjedilo. Ostavite u cjedilu 3-5 minuta da se iscijedi jedan dio sirutke. Istresite sir u veću zdjelu. Izmiješajte sol s ribanim češnjakom, dodajte 0,5 dl sirutke ili mlakog mlijeka, prelijte preko sirne smjese i ravnomjerno rasporedite. Prilikom prebacivanja sirne smjese - grša u kalup nemojte pritiskati gruše, jer je gruša mekan i sadrži mnogo sirutke. Ostavite da se ocijedi nekoliko sati. Namočite platneno cjedilo u toplu sirutku, istresite sir iz kalupa u toplo platneno cjedilo, zamotajte i ponovo stavite u kalup. Ostavite da stoji u kalupu dva dana na sobnoj temperaturi, a u toku stajanja sir više puta okrenite u cjedilu. Izvadite sir iz kalupa i uložite u 15 % slanu otopinu 3-4 sata na temperaturi 15 °C. Okrenite sir u slanoj otopini, izvadite i posušite. Sir izrežite na komade. Blanširajte (pofurite) svježe lišće vinove loze i narežite. Poslažite komade sira s narezanim blanširanim lišćem loze u staklenku, dodajte nekoliko tučenih sjemenki anisa, sve zalijte maslinovim uljem i odložite da odstoji tjedan dana na hladnom i tamnom mjestu, da sir sazori.

Poslužite ga uz *kukuruzni kruh i crno vino*.

Slatki sir

Sastojci: 3 l mlijeka, 0,5 dl vode, 1 žlica sirišta, sol.

U vodi razrijedite sirište* i ulijte u malo ugrijano mlijeko. Ostavite na toplome mjestu da se zasiri. Kad se zgusne, prerežite na križ da se digne sirutka. Stavite u zdjelicu i malo potisnite, posolite s pola žličice soli na jednoj i drugoj strani. Pustite da stoji 1 dan nakon čega se može jesti. Ako stoji više dana dobije se *raskuženi sir*.

*sirište; nekada se sirište radilo kod kuće od svinjskog želuca. Unutarnja kožica želuca se posušila i stavila u 5 dl vode s 1 dl octa, i ostavila kvasiti. Tako dobivenom tekućinom podlijevalo se mlijeko i dobivao *slatki sir*.

Seljački sir



Sastojci: 6 l mlijeka, 12 žlica kiselog mlijeka, 3 žlice sirila, 40 dag soli, 1,6 l vode.

Pribor: posuda za sirenje, sirarska harfa ili dugi nož, veće žičano cjedilo, dva manja platnena cjedila, 2 kalupa za sir promjera 15-20 cm, prostor za zriobu.

Svježe kravlje punomasno mlijeko zagrijte na 36 °C. Uz miješanje dodajte kiselo mlijeko. Pokrijte posudu i odložite na 1 sat na toplo mjesto. Pazite da temperatura mlijeka ne padne niže od 32 °C. Nakon toga u mlijeko umiješajte pjenjačom sirilo, odložite 1,5 sat na toplo mjesto. Provjerite da li je sirenje završeno prelomom gruš preko prsta. Sirarskom harfom ili dugim nožem izrežite gruš na pravokutnike veličine oko 1 cm, ostavite stajati 10 minuta, a potom miješajte 10 minuta pjenjačom. Ostavite stajati 10 minuta. Ocijedite dio sirutke, a u smjesu ulijte 1 l vode temperature 60 °C, tako da se sirna smjesa ugrije na 40 °C. Ostavite stajati 30 minuta. Povremeno promiješajte pjenjačom. U žičano cjedilo stavite laneno platno i gruš lagano prenesite tako da se ne zatvore pore na cjedilu i da se na površini sirne smjese ne izdvoji sirutka. Više puta dignite platneno cjedilo kako bi se ubrzalo otjecanje sirutke. U kalupe stavite sirutkom navlaženo platneno cjedilo i djelomično ocijeđeni gruš lagano žlicom prenesite u kalupe da žlicom dobro popunite rupe kalupa kako bi sir imao pravilan oblik. Opteretite sir u kalupu utegom od 3 kg na 1 kg sirne smjese 2 sata. Okrenite sir u kalupu zajedno s platnenim cjedilom, ponovo opteretite sirnu smjesu sa 15 kg težine 36 sati, uz okretanje svakih 8-12 sati. Tiještenje sira obavite u prostoriji temperature 20-22 °C. Pripremite 20 postotnu salamuru/presolac kojoj temperatura mora biti 12-15 °C. Sireve uložite u slanu kupelj da odstoji 5 sati, povremeno ih okrenite, posušite i ostavite u prostoru za zriobu 4 tjedna. Zrioba se obavlja na temperaturi 10-15 °C, a sir povremeno treba okretati.

Polutvrđi masni sir za rezanje

Sastojci: 3 l punomasnog kravljeg mlijeka, 200 ml slatkog vrhnja (28% masti), 200 ml kiselog vrhnja, 1 žlica sirila, 20 dag soli, 8 dl vode.

Dodajte slatko vrhnje i kiselo mlijeko u mlijeko, dobro izmiješajte, pokrijte posudu i odložite 1 sat na toplo mjesto da temperatura mlijeka ne padne ispod 32 °C. Potom zagrijte mlijeko na 36 °C i ponovo odložite na toplo mjesto 1 sat. Uz lagano miješanje dodajte sirilo, poklopite i ponovo odložite 1,5 sat na toplo mjesto da se mlijeko podsiri. Kontrolirajte podsireno mlijeko prelomom gruš preko prsta. Izrežite gruš velikim nožem na kockice veličine 1 cm, i nakon što odstoji 10 minuta oprezno miješajte pjenjačom još 10 minuta. Ostavite da ponovo odstoji 10 minuta. Čistu vodu zagrijte na 50-60 °C i uz lagano miješanje dodajte je u posudu s grušom, tako da se sve zagrije na 40 °C. Ovakvim postupkom postiže se sušenje gruš kako se ne bi međusobno slijepio. Miješajte 30 minuta zadržavajući temperaturu na 30 °C. Kuhinjsko cjedilo obložite vlažnim platnom i izlijte oprezno u njega smjesu tako da najprije padne tekućina a potom sirna smjesa. Tako postupite iz razloga što bi sitna zrna gruš zatvorile pore na cjedilu i na površinu ne bi isplivala sirutka. Skupite krajeve platna cjedila, dignite ga dva puta u zrak kako bi se ubrzalo otjecanje sirutke. Prenesite gruš u kalup za sir obložen toplim mokrim platnenim cjedilom. Žlicom dobro natiskajte gruš na rubove kalupa tako da rub sira bude pravilan. Pazite da na cjedilu ne bude nabora. Ostavite kalup da se sir ocijedi. Nakon 2 sata stajanja u kalupu gornja površina sira će dobro očvrnuti. Izvadite sir iz kalupa i okrenite ga. Sir u kalupu držite 2 sata i prešajte ga na sobnoj temperaturi (20-22 °C) uz opterećenje od 3 kg 10-15 sati. Po završenom prešanju sir uložite u 20% slanu otopinu (otopite 200 g soli u 800 g hladne vode - 15 °C). Sol će koru sira učiniti čvrstom, poboljšati će okus, zriobu i trajnost sira. Sir osušite i odložite u prostor za zriobu na temperaturu od 15 °C, na 4 tjedna. Tijekom prva dva tjedna zrenja sir okrećite svaka dva dana, a potom 2 puta tjedno. Zreli sir umotajte u foliju i čuvajte u hladnjaku do upotrebe.

U polutvrde masne sireve za rezanje spadaju sirevi sa ili bez plijesni sa 44-55 % masti na suhu tvar. Kod pripreme sira treba koristiti mlijeko s 3,5 masti, kako bi se dobi sir s oko 50 % masti na suhu tvar. Masniji i izraženiji okus sira se dobiva dodavanjem, prije zagrijavanja, slatko vrhnje (200 ml na 2-3 l mlijeka) i sir će sadržavati 60-70 % masti na suhu tvar.

Zamašćeni sir

Sastojci: 3 l punomasnog kravljeg mlijeka, 6 žlica mlaćenice (tekućina koja ostaje nakon „tapanja“ u stupi vrhnja u maslac), 1 1/2 žlica sirila, 1 žlica masti, 1 dag soli, 1 l vode (temperature 50-60 °C).

Pribor: posuda za sirenje, sirarska harfa ili dugi kuhinjski nož, platneno cjedilo, mali kalup za sir, uteg za opterećenje - 3 kg, velika ravna žlica.

Zagrijte mlijeko uz miješanje na 36 °C. U podgrijano mlijeko dodajte mlaćenicu, dobro izmiješajte i odložite na 1 sat na toplo mjesto. Pazite da temperatura ne spadne ispod 32 °C. Dodajte sirilo uz lagano miješanje, pokrijte posudu i odložite na toplo mjesto da stoji 1 1/2 sat. Kada je sirenje završeno, provjerite kontrolom preko prsta, izrežite gruš na pravokutnike od 1 cm žičanom harfom ili dugim nožem. Ostavite da stoji 10 minuta, a potom ga pjenjačom oprezno lagano miješajte 10 sekundi. Promiješani gruš ostavite stajati 10 minuta da se odvoji sirutka od gruša. U gruš dodajte 1 l vode zagrijanu na 50-60 °C kako bi se smjesa u posudi zagrijala na 40 °C. Odlijte suvišnu sirutku, pa ostavite stajati 30 minuta uz povremeno miješanje pjenjačom. Gruš će dobiti mat svijetložutu boju. Namočite platneno cjedilo i uložite ga u žicano, a gruš pomoću žlice postupno prenesite na cjedilo kako bi se sirutka izdvojila na površini sirne smjese. Podignite platneno cjedilo s grušem u zrak u dva navrata kako bi se ubrzalo cijedenje. Istresite djelomično ocijeđenu smjesu u plastičnu osudu, dodajte sol i izmiješajte. Zagrijte kalup za sir i u njega uložite novo vlažno platneno cjedilo i dobivenu slanu sirnu smjesu. Kalup napunite žlicom. Preokrenite sir u kalupu nekoliko puta, zamotajte ga i ostavite 30 minuta stajati. Opteretite sir u kalupu utegom od 3 kg, 3 puta po 15 minuta. Okrenite sir u međuvremenu 2 puta u platnenom cjedilu, a potom ga opteretite opterećenjem od 6 kg, 6 sati. Odmotajte sir i ostavite ga 2 sata da se suši. Dobro ga obložite mašću. Zamotajte ga u čistu dvostruku gazu i pohranite u prostor za zrenje na temperaturu 10-15 °C par tjedana. Tijekom zrenja okrećite sir svaka 2 dana.

Punomasni sir

Sastojci: 5 l punomasnog mlijeka, 2 žlice jogurta, 2 žlice sirila, 15 % salamura.

Pribor: posuda od 6 - 8 l, poklopac, veliki nož ili sirarska harfa, perforirana žlica za miješanje, platneno cjedilo, kalup promjera 20 cm, kalup za cijedenje.

Zagrijte svježe mlijeko uz miješanje na 45 °C i uklonite s vatre. Uz neprekidno miješanje dodajte sirilo, poklopite posudu i ostavite je na toplom mjestu 1,5 sat da se podsiri. Provjerite da li je dovoljno podsireno prelomom gruš preko prsta. Velikim nožem ili sirarskom harfom usitnite gruš u kocke veličine 4-5 cm, miješajte perforiranom žlicom oko 20 minuta tako da zrna gruš postanu velike kao trešnja. U zagrijanu okruglu posudu kalupa s rupama na obodu i dnu stavite zagrijano platneno cjedilo i preselite gruš lončićem. Preklopite krajeve platnenog cjedila preko sirne smjese. Nakon 2-3 minute oprezno odmotajte cjedilo, okrenite sir i ponovo ga umotajte u cjedilo. Postupak ponovite 4-5 puta dok se siru s vanjske strane ne oblikuje kožica. Izvadite sir iz cjedila i uložite ga u kalup, odložite u toplu prostoriju temperature 30-35 °C, na 7-9 sati kako bi se orosio (oznojio). Napravite 15 postotnu salamuru (300 g soli stavite u 1,7 l hladne vode) i u nju stavite sir da odstoji 3-4 sata. Sir nekoliko puta okrenite. Izvadite sir iz salamure, stavite na platneno cjedilo da se osuši i odložite ga na zrenje. Zrenje mora biti na oko 5 °C a sir sazrijeva 1-2 mjeseca, te je najbolje da ga odložite u hladnjak. Prva dva tjedna sir okrećite svakih 48 sati, a kasnije dva puta tjedno. Zreli sir omotajte u foliju i ostavite u hladnjaku do upotrebe.

Skuta

Sirutka koja ostaje nakon pravljenja sira, sadrži još dosta bjelančevina koje se grušaju na višoj temperaturi. Sirutku treba zagrijavati prvo na temperaturu od 70 do 80 °C uz lagano miješanje. Bjelančevina se tada počinje grušati i kad se temperatura poveća na 90 °C bjelančevina se digne na površinu sirutke. Cjeditom skupljajte gruš i slažite ga u posudu, ohladite i konzumirajte prema želji ili čuvajte kratko vrijeme u hladnjaku do pripreme.

Kuhani sir I. inačica (sir od *kuvana mlika*)

Sastojci: 5 l mlijeka, 1,5 dl alkoholnog octa, sol.

U odgovarajući lonac ulijte mlijeko, malo ga posolite i kuhajte srednje jakoj vatri do temperature oko 95 °C, odnosno do prije točke vrenja. Posudu s mlijekom maknemo s vatre i ostavite da se ohladi na temperaturu od 45 °C. Kada se mlijeko ohladilo na željenu temperaturu, oberite s površine koricu i ulijte alkoholni ocat pomoću kojega će se mlijeko zgrušati. Povremeno miješajte dok se sir počne odvajati i tekućina postane zelenkasta. Sve zajedno, preko dvostruke gaze, procijedite kroz sito i ostavite da se sir dobro ocijedi. Skupite krajeve gaze i čvrsto ih držeći, u hladnoj vodi (može pod mlazom hladne vode) trljajući gazu između prstiju ispirite sir od viška kiselosti. Držeći i dalje čvrsto krajeve gaze, drugom rukom okrećite donji dio u kojem se nalazi sir i polako ga cijedite. Potom gazu sa sirom premjestite iznad čvrstog sita, rastvorite i žlicom sir ravnomjerno rasporedite po kalupu. Krajeve gaze preklopite preko poravnate površine sira i sve zajedno odozgo još malo utisnite prikladnom posudom ravnog dna (manji lončić koji stane u sito sa sirom), a koja će ujedno biti i teret kako bi dobili čvrsti sir. Sve zajedno ostavite cijediti 2 sata, sir izvadite iz gaze i odložite ravnu podlogu. Ovako pripremljen sir možete konzumirati odmah ili ga staviti na suho i tamno, gdje će dobiti žućkastu koricu koja će mu produljiti vijek trajanja.

Kuhani sir II. inačica

Sastojci: 50 dag maslaca, 1 kg svježeg sira, sol.

Maslac otopite u posudi i dodajte svježi ocijeđeni neposoljenog sira. Smjesu miješajte na laganoj temperaturi dok se ne zgusne. Dobivenu gustu masu, skinite s vatre, posolite i ostaviti da se ohladi. Ohlađen sir izvaditi iz posude, izrežite na kriške i poslužiti doručak

Kuhani sir III. inačica

Svježi sir dobiven iz kiselog mlijeka dobro ocijedite (od sirutke) i ostavite na toplom mjestu tako dugo, dok ne požuti. Nakon toga ga usitnite (izdrobite) i izgnječite uz dodatak maslaca, soli, kumina i slatkog vrhnja. Sve polagano grijte uz stalno miješanje dok ne zakuha. Makne s vatre i odložite da se ohladi. Može se odmah jesti ili čuvati samo nekoliko dana.

Sir se mora čuvati na hladnom mjestu. Da se načeti sir ne bi isušivao i da ne bi pljesnivio, dobro je pokriti ga vlažnom krpom namočenom u slanoj vodi zakiseljenoj s malo octa. Taj se postupak ponavljam svakih nekoliko dana, pa na taj način možemo čuvati sir u dobrom stanju kroz više tjedana. Sir možemo sačuvati od insekata ako ga pokrijemo cvjetovima crne bazge.

Proizvod kojeg više nema – **ovčji jogurt** (kojata)

Uz rijetki *magareći sir* (iz mlijeka ugate-tovarice) osebujni i posve izvorni naš mlječni proizvod je **kojata** ovčji ili kozji jogurt.

Tradicijski jadranski pastiri Krku, Pagu i ranije u Ravnim Kotarima, sve do 20. stoljeća pravili su aromatski jogurt iz ovčjega ili kozjeg, odnosno miješanog mlijeka od sitne stoke. Ovce moraju biti sitne bjelkaste primorske, a ne veće debele i sive pramenke čije je mlijeko masnije. Premda je njegova domaća proizvodnja, na gornjem Jadranu, već blizu izumiranja, sam postupak nije pobliže proučen ni potanko zapisan. Kojata se obično trošila svježa bilo kao posebni mlječni napitak ili kao prilog zajedno s paškim sirom, odnosno uz kuruznu palentu i razne tjestenine.

PROIZVODNJA SIRA U DOMAĆINSTVIMA DRUGIH ZEMALJA

Camembert

Sastojci: 5 (10) l punomasnog kravljeg mlijeka, 4 (8) dl kiselog vrhnja, 1 (2) žlice sirila, 4 (8) dl slatkog vrhnja, plemenita plijesan s površine kupljenog camemberta od 30 dag, 30 dag soli, 1700 g prokuhane vode ohlađene na 70 °C.

Pribor: veća posuda 5 ili 10 l, dugi nož za rezanje ili sirarska harfa, 2 ili 4 perforirane posude, platneno cjedilo, veće plastično cjedilo, kuhača, zdjela 3 ili 5 l.

Zagrijte mlijeko na 32 °C i umiješajte slatko vrhnje. Ostružite sa sira kulturu plijesni i usitnite je nožem. U zagrijano mlijeko s vrhnjem, dodajte kiselo mlijeko i sirilo. Dobro izmiješajte, pokrijte gazom i odložite na toplo mjesto 2-3 sata na 32 do 36 °C. Provjerite gruš lomom preko prsta. Kad je sirenje završeno, dugim nožem ili sirarskom harfom usitnite gruš na kockice veličine 1x1 cm. Dobro promiješajte kuhačem i ostavite da miruje 10 minuta, da se sirutka odvoji od gruša a zrna osuše. U plastično cjedilo stavite platneno cjedilo i sve stavite u sudoper, istresite gruš i ostavite cijediti 2-3 minute. Istresite gruš iz cjedila u zdjelu, dodajte usitnjenu kulturu plijesni, lagano umiješajte rukom ili kuhačem. Gruš rukom stavite u plastične kalupe (izbodene iglom za pletenje po stranicama i dnu), smjesu jednolično rasporedite i ostavite stajati u kalupu 6-8 sati. Istresite sir na čistu gazu namočenu u toplu sirutku. Vratite sir s gazom u kalupe i ostavite na sobnoj temperaturi 2 dana. Povremeno sir okrenite. Skuhajte 15% salamuru/presolac (300g soli otopite u 1700 g prokuhane vode ohlađene na 70 °C). Ohladite salamuru na 15 °C, uložite sireve i držite u salamuri 5 sati. Sir izvadite iz salamure, posušite ga suhom i čistom gazom i odložite u prostor za zrenje na 10-14 dana temperature 12-18 °C. Tijekom zrenja svaki dan sireve okrenite. Plijesan će biti uočljiva na površini sira nakon 4-6 dana, kao ujednačena bijela pahuljasta prevlaka. Ako se plijesan ne počne razvijati, uzrok je kultura. Kod pripreme slijedećih sireva koristite kulturu sa svog sira. Ovako pripravljen sir ugodnog je okusa.

Cheddar (Čedar)

Sastojci: 6 l punomasnog kravljeg mlijeka, 12 žlica punomasnog kiselog mlijeka, 3 žlice sirila, 2 dag soli.

Pribor: velika posuda za sirenje, dugačak nož, drveni okvir za cijedenje, veća gaza 40x50 cm, 1-2 kalup za sirenje promjera 20 do 30 cm, posuda za slanu kupelj, prostor za zriobu sira.

Zagrijte mlijeko, uz miješanje pjenjačom, na 36 °C, u zagrijano mlijeko dodajte kiselo mlijeko, ponovo pjenjačom dobro promiješajte, poklopite i odložite 1 sat na toplo mjesto da temperatura mlijeka ne padne ispod 32 °C. Nakon otprilike manje od pola sata kad se poveća stupanj kiselosti mlijeka, dodajte sirilo uz lagano miješanje. Ponovo poklopite i odložite na 1 1/2 sat na toplo mjesto od 32 °C. Kad je mlijeko podsireno, što će te provjeriti lomom gruš preko prsta, nožem izrežite gruše u komade širine 15, a duljine 30 cm. Ostavite da odstoji 20 do 25 minuta u izdvojenoj sirutki, i tada okrećite komade gruš svakih 10 minuta 3 do 4 puta. Sirne grude izvadite rukom i stavite ih u drveni okvir u koju ste stavili gazu. Sirne grude tijekom 1 1/2 sat okrećite svakih 20 minuta. Ovaj postupak se naziva „čederizacija“ tj. smanjuje se sadržaj vode u sirnoj grudi, povećava kiselost i postiže zrelost. Početkom tog postupka komadi sirne grude su lomljivi i bijeli, potom postaju gipki i mekani s baršunastom površinom. Postupak (čederizacija) se obavlja pri temperaturi od 40 do 44 °C. Ako je postupak napravljen kako treba, što se provjerava zagrijanim metalnim štapićem za roštilj, iz sirne masa (iz koje se nakon zabadanja vrućeg štapića u nju) rastežu se tanke niti dužine 3 do 4 cm. Usitnite sirnu masu u komadiće veličine 1 cm, posolite i dobro izmiješajte kuhačom. U drveni kalup s gazom uložite sirnu masu i stavite pod opterećenje. Prvih 15 sati opterećenje treba biti 3 kg, a daljnjih 48 sati 15 kg. Sir u kalupu okrenite svakih 8 do 10 sati. Nakon toga uložite stiješnjeni sir u slanu kupelj na 5 sati (salamura/presolac mora biti 20 postotna; otopite 400 g soli u 1600 g prokuhane vode i ohlađene na 70 °C). Povremeno okrenite sir, izvadite ga, posušite i stavite u prostor za zriobu na temperaturu od 10 do 15 °C. Ostavite da odstoji šest tjedana. U toku zriobe sir će malo izgubiti na težini.

Ovako spravljeni čedar, kojemu je trajnost 1 do 2 mjeseca, poslužite *uz kukuruzni kruh, pivo ili vino*. Možete ga koristiti za *paniranjem, za nabujak i pripremu salata*.

Gorgonzola

Sastojci: 4 l punomasnog kravljeg mlijeka, 2 žlice mlaćenice, 2 žlice sirila, 15 dag soli, dva komada Gorgonzola sira bogatih plemenitim plijesnima.

Pribor: veća posuda oko 5 l, velika žlica, veliko plastično cjedilo, laneno cjedilo ili gaza, 2 plastične kutije probušene iglom za letenje po stranicama i dnu.

Zagrijte mlijeko uz miješanje na 36 °C, umiješajte mlaćenicu i sirilo. Pokrijte posudu i odložite na toplo mjesto 36-40 °C na 5-6 sati. U veliko plastično cjedilo stavite laneno cjedilo ili gazu, lagano izgrabite usirenu smjesu žlicom na cjedilo i ostavite da se ocijedi. Odvojite 1 dl sirutke i u njoj otopite komadiće Gorgonzole, prelijte preko sira koji se cijedi i lagano promiješajte na plastičnom cjedilu. U kutije prenesite sir žlicom i jednoliko rasporedite. Ostavite na sobnoj temperaturi na drvenoj daščici 2-3 dana dok se sirutka ne ocijedi. Sireve okrenite nekoliko puta. Pripremite 15 % salamuru (prokuhajte 150 g soli u 850 g vode), dobro ohladite i u nju stavite sir. U salamuri sir držite 3 sata. Povremeno okrenite. Izvadite sireve, ocijedite i posušite. Sterilizirajte igle za pletenje i sireve dobro izbušite od gore prema dolje 15-20 puta. Na taj način plemenite će plijesni dobiti slobodni zračni prostor. Odložite sireve u prostor za zrenje vlažnosti 80 %, a temperature zraka 6-9 °C, 4-6 tjedana. U prva dva tjedna svaki dan okrenite sireve, a nakon 2 tjedna, samo 2 puta tjedno.

Kačkavalj

Sastojci: svježe mlijeko (kravlje, ovčje ili miješano), sirilo (na 5 l mlijeka 1 žlica sirila), sol (presolac/salamura - 20 postotna)

Pribor: čiste gaze ili platneno cjedilo, nož, široka žlica ili drvena kuhača, žičana harfa (specijalan pribor za miješanje gruš), velika posuda, drveni okvir 50x50x20 cm, drveni kalupi za oblikovanje koluta promjera 30 cm i visine 8-10 cm.

Svježe nepasterizirano mlijeko procijedite kroz gazu, ulijte u veliki emajlirani kotao i zagrijavajte na 32-33 °C. Na svakih 5 litara mlijeka dodajte 1 žlicu sirila, kod toga stalno miješajte. Ostavite 40 minuta da se mlijeko podsiri. S lopaticom okrenite gornji tanki sloj gruš i ostavite desetak minuta da se na površini počne izdvajati sirutka. Nožem, ili žičanom harfom izrežite gruš na kockice veličine 1 cm. Miješajte lagano oko 20 minuta da zrna očvrstnu i postignu određenu veličinu i oblik. Ostavite mirovati 10 minuta, pa ponovo miješajte 20 minuta. Kod ovog postupka (drugog miješanja) postepeno podgrijavajte tako da temperatura poraste s 33 na 42 °C. Temperaturu održavajte uz miješanje 40 minuta. Tijekom miješanja nastaje mliječna kiselina. Nakon zrenja, zrna sir trebaju biti elastična i škripati pod zubima (nešto slično kao i kod našeg sira *škipavca*). Ostavite zrna u posudi još 20 minuta, odlijte sirutku, a zrna prenesite cjediljkom ili plastičnom posudom u drveni okvir u kojem je dvostruka gaza ili platneno cjedilo. Stranice drvenog okvira moraju imati rupice (promjera 0,5cm) kako bi sirutka mogla otjecati. Zrna dobro rasporedite da dobijete grudu jednake debljine. Sirnu grudu neopterećujte, već ostavite da sâm sir to obavlja vlastitom težinom. Dobivenu grudu okrećite 3-4 puta. Sirnu grudu pravokutnog oblika izrežite na komade 25x10 cm i složite uz stijenke okvira. Zrioba sira traje 3 do 3 1/2 sata na 35 °C.

Baskija (tur. riječ *basky* - koja označuje nešto pritisnuto, ugaženo, grubo otesano; od te riječi nastali su pojmovi kao: *đulbastija*, *pastrma*, *jeribasma* - vrsta tvrde sočne kruške, itd.) je zrela sirna gruda, okus joj je prijatno kiselkast a miris ugodan, površina nježna, elastična je i kompaktna, može imati manji broj šupljina pravilnog oblika. Zrelost grude se provjerava kuhanjem; krajeve grude izrežite na tanke listiće i potopite u vodu temperature 80 °C, miješajte i napravite „kolač“. Izvadite omekšani kolač iz vode, rukama zamijesite u valjak i rastegnite. Glatka i sjajna gruda je zrela, a ako je hrapava s pukotinama nije zrela i zrenje treba nastaviti. Zrelu sirnu grudu izrežite na komade debele 5 mm i široke 5 cm, istresite u emajliranu posudu uronjenu u toplu vodu (85 °C). Uz stalno miješanje (5-10 minuta) zagrijavajte dok ne dobijete rastezljivu elastičnu glatku sirovu smjesu. Toplu smjesu istresite na čisti stol i mijesite kao tijesto za kruh. Od dobivene pogače napravite valjak i izrežite na onoliko dijelova koliko ćete napraviti kolutova sira. Od svakog dijela izradite po jedan kolut: uzmite odrezani dio valjka tako da vam kružni dio leži na dlanu, potiskujte prstima druge ruke stranice valjka tako da Sastojciite donju i gornju površinu. Trebate dobiti smjesu oblika klobuka gljive. Klobuk okrenite prema sebi i prstima, na mjestu gdje ste spojili stranice valjka, napravite udubinu tako da razdvojite klobuk u dva dijela; „kolač“ (veći dio) i tzv. „pupak“ (manji dio). Razdvajanje napravite okretanjem, stanjivanjem dok ne dođe do razdvajanja. Kolač uložite u kalup tako da u donji dio bude uloženi dio tijesta koji je odvojen od pupka.

Donji dio tijesta izbodite iglom kako bi zrak lakše izašao. Obzirom da je sir topao okrećite ga radi hlađenja i oblikovanja glatke kore, svakih 25-30 minuta, dok se ne ohladi. Ohlađeni sir u kalupu stavite u prostoriju temperature između 13 i 15 °C, da odleži 24 sata. Pokrijte ga gazom. Ovako sačinjen sir izvadite iz kalupa (promjer 30 cm) i solite u 20 postotnoj salamuri/presolcu - 1kg soli na 4 l vode. Presolac prokuhajte i ohladite na 18 °C, stavite u veću plastičnu posudu i u njega kolute sira. Soljenje traje 48 sati i sireve okrenite nekoliko puta. Izvadite kolute sira, ocijedite i posušite čistom krpom. Prenesite ih na zrenje u prostoriju temperature 18-21 °C, vlažnosti zraka 80-85 posto (ako prostorija nije dovoljno vlažna

postupite kao kod: Slani dimljeni sir sa curryem). Sireve na polici okrenite svakih 10 dana, obrišite vlažnom krpom a potom suhom. Sir je zreo nakon 2 mjeseca. Kora sira mora biti ravna, glatka (bez bora), tanka i elastična s postupnim prijelazom u tijesto sira koje je bijeložute boje, elastično i prožeto masnoćom. Miris i okus sira je vrlo prijatan a posebno dolazi do izražaja kod zrelog sira. Prerezanom sir i držanom na temperaturi višoj od 19 °C na površini će se pojaviti kapljice mliječne masti.

Poslužite uz domaće *suhomesnate proizvode i mladi luk*.

Prvotno se radio samo od ovčjeg mlijeka, dok se danas radi i od kravljeg ili miješanog kravljeg i ovčjeg mlijeka.

Kačkavalj se proizvodi na Balkanskom poluotoku i južnom dijelu nekadašnjeg SSSR-a (danas samostalnim državama). Kačkavalj pripada grupi tvrdih sireva, a dobiva se prešanjem. Karakteristika ovog sira je da sirna gruda prije ulaganja u kalup zri do određenog stupnja što siru daje posebne osobine. Posebnost mu daje i zagrijavanje sirnog tijesta neposredno prije ili nakon stavljanja u kalupe, što uvjetuje i određene kemijske promjene u samom sirnom tijestu. Dugotrajnom zriobom sira dobiva se tijesto s rupicama ili bez njih. Mikroorganizmi koji sudjeluju u zriobi su mliječnokiselog vrenja. Ukoliko se kiselost mlijeku povećava, tijesto sira bit će krto i lomljivo, a u izradi i veći gubitak mliječne masti. Za izradu kačkavalja nije potrebno pasterizirati mlijeko, ako su osigurani osnovni higijenski uvjeti proizvodnje.

Manur

Sirutka koja je preostala nakon proizvodnje kačkavalja procijedi se kroz cijedilo s umetnutom gazom. Cijedenjem će se odstraniti komadići kačkavalja. Sirutka se zagrije u ovcem loncu na temperaturu 75-80 °C uz stalno miješanje. Vrijeme zagrijavanje je od 30 do 60 minuta. Na površini, tijekom zagrijavanja, pojaviti će se sloj zgrušane mliječne bjelančevine i mliječne masti. Nakon 15 minuta, kako se sirutka ohladila, šupljom žlicom oberite sloj s površine i stavite u kalup koji ste obložili čistom gazom ili platnenim cjedilom. Veličina kalupa treba biti za 1 kg sira, dok oblik nije bitan. Obiranje površinskog sloj treba raditi vrlo pažljivo da se gruša ne drobi i da kasnije sir nije lomljiv. Nakon što se sirutka ocijedi, skupite krajeve gaze, zavežite i objesite sir iznad same mase u cjedilu. Nakon cijedenja sir prenesite u prostoriju u kojoj je temperatura 15-18 °C, objesite ga i ostavite 6-12 sati da se dobro ocijedi. Cjedilo zavežite uzicom (špagom), a kako se sir bude cijedio, uzicu vežite sve niže tako da sir dobije loptast ili kruškast oblik. Ocijedeni sir stavite na čistu drvenu površinu, dobro natrljajte kuhinjskom solju, odnesite u prostoriju temperature 15-18 °C, i ostavite 24 sata. Nakon proteka istog vremena ponovo posolite sir i ostavite još 24 sata. Sir obrišite čistom krpom, uložite u čistu končanu mrežicu i objesite u prostoriji u kojoj je temperatura 10-15 °C da zri najmanje 3-4 tjedna, pa i više.

Zreli sir ima glatku površinu, gotovo je bez kore, žućkastog tijesta. Tijesto je kompaktno, bez šupljina, čvrsto i zrnato, kao parmezan. Prijatnog je okusa i mirisa na kuhano mlijeko, a koristi se kao sir za ribanje.

Sir ribanac koji se nekad izvozio iz Makedoniji u Europu. Dobiva se iz sirutke koja preostaje nakon proizvodnje tvrdih kravljih i ovčjih sireva - kačkavalja. Karakteristično je u Makedoniji da se mlijeko korišteno za kačkavalj, koristilo za sirutka kasnije za *manur*, a nakon cijedenja iz sirutke se pripremao sirutkin ocat.

Ocat

Sirutku koja preostane stavite u lonac i kuhajte dok se sirutka ne prokuha na pola količine (10 l sirutke na 5 l). Vrenje treba biti lagano. Tijekom kuhanja bjelančevina se skuplja na površini sirutke, lagano je pokupite žlicom koja ima proreze. Procijedite sirutku preko dvostruke gaze u čistu posudu. Otvorenu posudu prekrijte gazom i ostavite na hladnom mjestu u podrumu da stoji 2-3 mjeseca. Dobiti ćete vrlo zdrav i ukusan ocat. Ako ste napravili manju količinu sirutke stavite je u manju plastičnu posudu.

Mozzarella

Sastojci: 2 l punomasnog mlijeka, 1 žlica sirila, 1,5 dag soli, 8,5 l vode.

Pribor: posuda za sirenje, platneno cjedilo, veći nož ili harfa.

Procijedeno svježe mlijeko zagrijte na 35 °C i uz miješanje dodajte sirilo. Poklopite i ostavite 2 sata da se na sobnoj temperaturi mlijeko podsiri. Provjerite podsirivanje gruš preko prsta. Dobro podsireno mlijeko izrežite u kocke pomoću dugog noža ili žičane harfe. Izrezani gruš ostavite stajati 10 minuta. Nakon toga, sirnu smjesu premjestite u platneno cjedilo koje ste namočili u hladnu vodu i sve stavite u metalno cjedilo ili kalup za sir. Nakon cijedenja, otprilike pola sata, sir okrenite i stavite da odstoji 48 sati na sobnoj temperaturi ili ga objesite da se cijedi 8-10 sati. Ocijedeni sir stavite u 15 postotnu salamuru/presolac. Temperatura slane otopine mora biti 15 °C. Sir osušite na zraku tako da ga stavite na žičani podložak od pećnice i ostavite na sobnoj temperaturi 1-2 sata. Nakon toga sir stavite na zrenje tjedan dana u prostoriju temperature od 10 do 15 °C. Zreli sir zamotajte u foliju i odložite u hladnjak ili slanu sirutku. Trajnost mu je 2 tjedna.

Sir s kimom i paprom

Sastojci: 10 l punomasnog kravljeg mlijeka, 1 žlica kima, 1 žlica grubo tučenog crnog papra, 1,5 dag soli, 20 dag ribanog trapista, 1 žlica sirila.

Pribor: velika plastična zdjela od 10-12 litara, cjedilo, 2 gaze, 3 kutije, drvena kuhača, žlica s prorezima, drvena daščica.

Procijedite svježe mlijeko i zagrijte na 28-32 °C. Posnije i kiselije mlijeko podsiriva se na nižoj temperaturi, a podsirivanje u hladnije doba obavlja se na višoj temperaturi, 32-34 °C. U podgrijano mlijeko dodajte sirilo uz neprekidno miješanje drvenom kuhačom. Ostavite mlijeko 45 minuta da odleži kako bi se podsirilo. Gruš izrežite kuhinjskim nožem u kvadratiće veličine 1 cm, a zatim usitnite miješajući žlicom s prorezima. Ostavite 5-10 minuta da se gruš slegne. Trapist naribajte na tanke rezance na ribežu. U cjedilo stavite gazu i istresite gruš. Krajeve gaze skupite i sir cijedite 5 minuta. Djelomično ocijedeni gruš istresite u veću plastičnu posudu, dodajte sol, papar, kim i ribani trapist. Sve dobro promiješajte i istresite u kutije s probušenim stranicama i dnom (probušite iglom za pletenje). Površinu gruš u svakoj kutiji dobro pritisnite s manjim tanjurićem. Ostavite 1 sat cijediti, a nakon toga male kolute sira istresite na drvenu daščicu. Okrenite kolute sira i ponovo ih stavite u kutije da se cijede još dva sata. Kad je cijedenje gotovo sireve istresite na drvenu daščicu i stavite na sunce da se suše. Prije podne na jednoj strani, a poslije podne ih okrenite na drugu stranu. Tako posušeni sir zamotajte u folije i odložite u hladnjak.

Sir poslužite uz *slaninu*, *šunku*, *mladi luk* i *kukuruzni kruh*. Odličan je za pripremu *sendviča*.

Kuhani nemasni sir

Za proizvodnju kuhanog nemasnog sira potrebna je veća količina obranog mlijeka (10,15,20 i više litara), od pribora veća emajlirana ili plastična posuda za kiseljenje, kotlić za zagrijavanje odvojene sirutke, duga drvena kuhača ili sirarska žlica, okrugli drveni kalup promjera 18-20 cm, visine 14 cm. Takav kalup dovaljan je za sirnu smjesu što se dobije od 10 litara mlijeka.

Obrano mlijeko stavite u veliku posudu i ostavite da stoji na sobnoj temperaturi 4-5 dana. Veću količinu mlijeka, npr. 50 litara, ostavite kiseliti tjedan dana, potom velikom drvenom kuhačom izmiješajte ukiseljeno mlijeko. Miješajte od sebe i prema sebi. Posudu odložite preko noći na toplo mjesto da se gruž zagrije na 30 °C kako bi se odvojila sirutka. Ujutro izdvojeni gruž pliva na sirutki. Izvadite ga platnenim cjeđilom iz sirutke te ga zajedno sa cjeđilom uložite u priređeni drveni kalup da se ocijedi. Svaki kalup nadjenite sirnom smjesom do vrha. Kad se sir ocijedi, zavežite krajeve cjeđila, podignite sir iz kalupa i objesite cjeđilo preko kuhače, pa sve stavite iznad kotlića tako da sir bude uronjen u uzavrelu sirutku. Kuhajte sir uz lagano vrenje 12-15 minuta. Izvadite cjeđilo iz uzavrele sirutke i još topao vratite u kalup na cijeđenje i hlađenje. Kad se sir ohladi, izvadite ga iz kalupa sa cjeđilom. Sir stavite na čisto cjeđilo i okrenite ga, pa zavežite krajeve cjeđila i ponovo uronite u uzavrelu sirutku, kuhajte još 12-15 minuta. Izvadite sa cjeđilom, stavite u kalup dok se ne ohladi. Ohlađeni sir odmotajte iz cjeđila, posušite suhom krpom, stavite u plastičnu ili drvenu posudu s poklopcem, dobro zatvorite i pohranite na hladno mjesto (14-16 °C). Svaki dan sir okrenite i pogledajte. U povoljnim uvjetima sir će biti zreo kroz mjesec dana.

Sir je ugodna okusa i mirisa, a može se koristiti na mnogo načina, *kao prilog, uz narezak, može se ribati i njime posipati svježi kruh namazan maslacem ili ga izmiješati s maslacem u umak. Meko kuhana jaja posuta ribanim sirom također su izvrsna.*

Kuhani sir s kimom



Sastojci: 0,50 kg sira s jogurtom, 25 dag zrelog kravljeg sira dobivenog bez sirila (bez fermentacije), 5 dag maslaca, 1 žličica soli, 2 žličice kima, 3 žlice slatkog vrhnja, 2 žumanjka, mljeveni crni papar, 1 žlica soda-bikarbonate.

Pribor: posuda od 3 l, kuhača, šalica za bijelu kavu, alu-folija.

Izrežite kravljji sir na komade, u posudu stavite maslac i zagrijte, izvadite sir s jogurtom iz platnenog cjedila i pomalo ga dodavajte na zagrijani maslac uz miješanje. Zagrijte do vrenja i postupno dodavajte izrezane komade zrelog sira uz miješanje. Kad se sir otopi, dodajte sode-bikarbonate i malo soli. Uklonite posudu s vatre da se smjesa ne zapjeni. Kad smjesa postane sjajna i glatka, začinite s paprom, solju i kimom. Žumanjke izmiješajte s vrhnjem i umiješajte u malo ohlađenu sirnu smjesu. Vrući sir stavite u šalice za bijelu kavu u koje ste prije uložili alu-foliju. Kad se smjesa u šalici ohladi, prekrijte sir potpuno alu-folijom i sve odložite u hladnjak nekoliko dana. Izvadite iz hladnjaka, istresite sir s folijom, odmotajte i poslužite kao *namaz na svježem kruhu od punog zrna uz čaj ili bijelu kavu.*

Sir iz pećnice

Sastojci: 8-10 l svježeg punomasnog kravljeg mlijeka, 1 žlica sirila.

Pribor: posuda od 10-12 l za sirenje, dugi nož, velika drvena kuhača, žlica sa prorezima, okrugao metalni poklopac ili žičana mreža u metalnom okviru, lim za pečenje, veliko plastično cjedilo, gaza, drvena daščica.

Procijedite i izmjerite nekuhano svježe mlijeko, zagrijete ga na temperaturu od 36 °C. Dodajte, uz stalno miješanje, žlicu sirila. Pokrijte mlijeko čistom gazom ili kuhinjskom krpom i odložite na toplo mjesto 45 minuta, da se mlijeko zgruša. Provjerite kakvoću gruš, uzmite malo gruš i prelomite ga preko prsta. Ako je mlijeko dovoljno podsireno, gruš će na prelomu biti gladak i sjajan i na prstu neće ostati nikakva prevlaka. Na mjestu preloma pojaviti će se žučkastozelena sirutka. Ako je sirutka bjelkasta, to je znak da mlijeko još nije dovoljno podsireno. Dobiveni gruš izrežite nožem na kockice, promiješajte žlicom s prorezima. Ostavite da se sirutka odvoji, a sirna smjesa skupi na dno posude. Odložite posudu ponovo na toplo mjesto 5 do 10 minuta. U veliko cjedilo stavite gazu, odlijte sirutku, a sirnu grudu stavite u cjedilo s gazom i ostavite 5 do 10 minuta da se ocijedi. Prenesite sirnu grudu s gazom u čisti sudoper, prebacite krajeve gaze preko sira, napravite čvor, kroz čvor provucite daščicu i ostavite da se cijedi 20 do 30 minuta. Dok se sir cijedi zagrijte pećnicu na 250 °C. Ako posjedujete žičanu mrežu u okviru, na nju stavite djelomično ocijeđeni sir i uložite na rešetku u sredini pećnice. Pod rešetku stavite prazan lim da se u njega cijedi sirutka. Umjesto mreže sir stavite na poklopac veće posude, i to na stranu gdje se nalazi drška. Poklopac stavite na rešetku, a ispod lim. Žlicom s rupicama pritisnite sir tijekom pečenja dva do tri puta. Sir nikada ne stavljajte direktno na rešetku, jer će komadi sira propadati kroz nju. Sir pecite oko 30 minuta, dok gornja korica ne dobije svijetlosmeđu boju. Tijekom pečenja možete ga okrenuti, tako da smeđa korica bude odozdol. Sir izvadite iz pećnice, ohladite ga, izrežite na kockice i stavite u zdjelu.

Poslužite za *zajutrak uz bijelu kavu ili kao laganu večeru*. Sir koji odmah ne potrošite spremite u plastičnu posudu i odložite u hladnjak, dio za mlijeko i mliječne proizvode.

Tatarski sir

Sastojci: 5 l punomasnog kravljeg mlijeka, 2,5 l ovčjeg mlijeka ili 0,50 kg mladog ovčjeg sira, 2 žlice gušćje ili svinjske masti, 20 dag kiselog vrhnja, 5 dag sitno kosanog luka, 2 žlice slatke mljevene crvene paprike, 1 žlica soli, 2 žlice kapara, 2 žličice sitno kosanog vlasca, 2 žlice sirila.

Pribor: 2 veće plastične posude, 2 velika cjedila, keramička zdjela, nož, 2 gaze, žlica s prorezima.

Zagrijte obje vrste mlijeka na 33 °C u zasebnim posudama i dodajte uz miješanje u svaku po žlicu sirila. Ovčje mlijeko ostavite da se podsiri 60-70 minuta. Podsirivanje je gotovo ako se pritiskom kažiprsta gruš o stjenku posude odvoji od sirutke i ne ostane nikakav trag na prstu. Nožem izrežite gruš u kvadratiće veličine 1,5 cm i usitnite ga žlicom s uzdužnim prorezima. Sve ostavite tako 5-10 minuta da se zrna gruš slegnu. Stavite gazu u cjedilo i istresite gruš i ocijedite. Postupak radite za svako mlijeko posebno. Prebacite krajeve gaze preko sira i ostavite da se cijedi 1-2 sata. Povremeno odignite i okrenite sir na drugu stranu. Dobivene sireve istresite u veću plastičnu posudu i dobro ih izmiješajte u jednoličnu smjesu, dodajte kiselo vrhnje i mast i ponovo izmiješajte. Luk iskošite što sitnije ili još bolje izribajte ga ribežu. Namočite kapare u vodi, dobro ih operite i ocijedite. Umiješajte u sir crvenu mljevenu papriku, luk i sol. Tako pripremljeni sir pokrijte i ostavite u posudi da odleži 2 sata na sobnoj temperaturi. Odležavanjem sir će dobiti potrebnu aromu umiješanih začina. Umiješajte kapare i vlasac, sir rasporedite u porculanske zdjele, pokrijte folijom i stavite u hladnjak. Od sira možete oblikovati kuglice veličine 3-5 cm i uvaljati ih u kosani peršin i ukrasiti hladnu platu s narescima.

Poslužite uz *hladni narezak, kuhana jaja, slani krumpir i mladi luk*.

Blagi ovčji sir

Sastojci: 0,50 kg slatkog svježeg sira od kravljeg mlijeka, 25 dag svježeg ili soljenog ovčjeg sira iz bačvice, 20 dag kiselog vrhnja, sol.

Slatki svježi usitnjeni kravljji sir pomiješajte s usitnjenim ovčjim sirom u jednoličnu smjesu, s kiselim vrhnjem. Smjesu stavite u zdjelu, prekrijte gazom i ostavite na sobnoj temperaturi da odleži 2-3 sata. U cjedilo stavite gazu i istresite sir, zavijte gazu u oblik „štruce“ i opteretite daščicom na koju ste stavili uteg od 1-2 kg. Nakon 2 sata maknite uteg i razmotajte sir. Sirutke koja je preostala iskoristite kao zdravi napitak. Ovako pripravljen sir je ugodnog okusa, na presjeku sjajan i bijele boje.

Poslužite uz *slaninu i kuhani krumpir*.

Sir s orasima

Sastojci: 6 l punomasnog kravljeg mlijeka, 3 čaše kiselog vrhnja s 12,5 mliječne masti, 3 čaše jogurta, 3 žlice sirila, 5 dag kosanih oraha (ne presitno), 15 dag soli, 8,5 l vode.

Pribor: veća posuda za sirenje, sirarska harfa ili veliki nož, drvena daščica, veće plastično cjedilo, gaza, 3 plastične kutije, prostor za zrenje sira.

U mlijeko umiješajte vrhnje i jogurt, uz miješanje zagrijte na 40 °C, umiješajte sirilo. Pokrijte posudu i odložite 1 sat na toplo mjesto na 40 °C da se mlijeko usiri. Usireno mlijeko sadržava oko 90 % sirutke i 10 % suhe tvari. Da bi odvojili sirutku od sirnog gruša morate gruše usitniti sirarskom harfom ili velikim nožem tek pošto ste provjerili kvalitetu gruša tj. sirenje (prelomom gruša preko prsta). Izrezani gruši ostavite stajati 10 minuta pa ga lagano izmiješajte velikom kuhačem. Ostavite da ponovo odstoji 10 minuta. Stavite u cjedilo gazu ili platneno cjedilo, lagano odlijte sirutku, a preostali gruši prenesite velikom žlicom u cjedilo. Dodajte kosane orahe u sirnu smjesu, lagano promiješajte i ostavite nekoliko minuta da se cijedi. Sirnu smjesu rasporedite žlicom u kutije (probušenih stranica i dna) da se cijedi. 48 sati na sobnoj temperaturi. Istresite sir i stavite ga u salamuru (150 g soli miješajte u 8,5 l vode dok se ne rastopi). Temperatura salamurenja treba biti na 15 °C, a drži se 2 sata u njoj. Povremeno okrenite sir. Izvadite sir, posušite ga i odložite u prostor za zrenje na temperaturu 10-12 °C na tjedan dana.

Poslužite sir uz hladne narezke, kuhani jezik i kukuruzni kruh.

Umjesto oraha u sir možete staviti kapare, češnjak ili zeleni papar.

Sir s jogurtom

Sastojci: 4 l mlijeka, 30 dag jogurta, 2 žlice sirila.

Pribor: veća posuda za sirenje, metalno ili plastično cjedilo, dugi nož ili sirarska harfa, platneno cjedilo, zdjela, pjenjača.

Procijedite mlijeko i ulijte ga u posudu za sirenje, zagrijte uz lagano miješanje na 45 °C, dodajte jogurt, sve dobro izmiješajte, i na kraju uz miješanje dodajte sirilo. Miješajte pjenjačem. Poklopite posudu čistom krpom ili poklopcem. Umotajte u deku da sačuvate temperaturu i odložite 2-3 sata. Podsireno mlijeko sirarskom harfom ili nožem dobro usitnite gruše i ostavite stajati 5 minuta. Lagano promiješajte i opet ostavite stajati 10 minuta. Navlažite platneno cjedilo, stavite ga u plastično cjedilo i u njega stavite sirnu smjesu da se cijedi. Izvadite platneno cjedilo sa sirom, zavežite i objesite da se sir dobro ocijedi na sobnoj temperaturi. Ocijeđeni sir stavite u zdjelu i do upotrebe odložite u hladnjak.

Svježi sir blagog okusa, a posebno je ukusan pripremljen s medom, različitim konfiturama (džem, marmelada i sl.) ili sa šećerom i cimetom. Obzirom da se u hladnjaku može držati svega 2 dana, morate ga odmah utrošiti.

Sir od jogurta s krastavcima

Sastojci: 1 l jogurta, 2 usitnjena krastavca (oguljena i bez sjemenki), 6 dag kosanog luka, 4 usitnjene rotkvice, 6 dag kosanih oraha, 1 žlica kosanog kopra, 1 žlica kosanog lišća vinove loze, listovi salate, sol.

Platneno cjedilo za sir namočite u vodu, ocijedite i stavite u plastično cjedilo. Jogurt rashladite tako da ga možete izrezati na kocke i oprezno žlicom prenesite u cjedilo. Krajeve platna preklopite i oblikujte vrećicu. Objesite je preko noći iznad sudopera. Istresite sir u zdjelu, dodajte preostali Sastojci i izmiješajte. Na oprane listove salate stavite kremasti sir od jogurta u obliku loptica, ohladite i poslužite *uz hladni narezak*.

Kozji sir u vinu

Sastojci: 4 l punomasnog mlijeka, 2 dl mlaćenice od kravljeg mlijeka, 2 žlice sirila, 0,5 l crnog vina, 2 dag borovnice (kleke), 2 lista lovora.

Pribor: velika posuda od 6-8 l, 2 kalupa za sir promjera 10 cm ili dvije plastične kutije (izbušene pletaćom iglom po stranicama i dnu), plastično cjedilo, manja zdjelica s poklopcem ili plastična kutija za ulaganje u hladnjak.

Svježem kozjem mlijeku dodajte mlaćenicu, zagrijte na 29 °C, sirilo razrijedite s 2 žlice vode, dodajte mlijeku i sve dobro izmiješajte. Ostavite pola sata da se izdvoji sirutka. Istresite gruš u plastično cjedilo da se grubo ocijedi, nakon 5-10 minuta žlicom premjestite u priređene kalupe. Pokriveno odložite da stoji dva dana na temperaturi od 12 do 16 °C, sir okrenite i vratite u kalup i ponovo odložite pokriveno da odleži još dva dana na istoj temperaturi. Izvadite sir iz kalupa, uložite ga u manju posudu ili plastičnu kutiju, uokolo sira složite borovnice i lovorov list, prelijte crnim vinom, zatvorite ili poklopite i uložite u hladnjak na osam dana.

Kod upotrebe sir izvadite iz vina, ocijedite ga, izrežite na željene komade i poslužite kao *predjelo uz pecivo s kimom*.

Mekani desertni sir

Sastojci: 10 l svježeg punomasnog kravljeg mlijeka, 1 velika žlica sirila, 2-3 žlice hladne vode, sol.

Pribor: posuda veća od 10 l za sirenje mlijeka, 2 platnena cjedila, oblik za pečenje torte promjera 18-20 cm bez dna ili plastični obruč veličine 18-20 cm i širine oko 10 cm, velika ravna žlica, stol za cijedenje sira s utorima za otjecanje sirutke, plastična kutija s poklopcem za ulaganje sira.

Količina od 10 l mlijeka dovoljna je za sir veličine torte. Ostatkom sirne smjese načinite svježi sir, ili ga stavite u prazne limenke od paštete za male sireve. Limenkama izrežite dno, prokuhajte ih i tek tada se mogu nadijevati sirom. Od oko 3 l mlijeka dobiti ćete 6 malih sireva promjera 6 cm.

Zagrijte mlijeko na 32 °C. Izmiješajte sirilo s dvostrukom ili trostrukom količinom hladne vode i dodajte mlijeku, dobro izmiješajte i odložite na mlako mjesto poklopljeno 1 sat da se zgruša. Na 3 l mlijeka dodajte 1 žlicu sirila. Kalup prokuhajte u vodi nekoliko minuta, sirarsko cjedilo složite u mali kvadrat, postavite ga pod kalup na stol za cijedenje sira. Usireni gruši ne režite nožem već ga žlicom za torte režite u tanke vodoravne ploške (ovo je bitno kod proizvodnje ove vrste sira), prenesite u kalup i složite tako da sirna smjesa dobro prilaže u toku slaganja (ne smije biti šupljina). Ako je kalup visok, punite ga dobro savijenom dugom žlicom tako da dno bude pokriveno sirnim grušom. Vrlo je važno omogućiti dobro otjecanje sirutke iz kalupa. Složeno platneno cjedilo ispod kalupa u više slojeva omogućit će dobro otjecanje sirutke iz kalupa. Gornja površina sira je homogena, glatka i sjajna. Ostavite sir da se cijedi jedan dan pokriven čistom gazom. Drugi dan položite ruku lagano pod cjedilo i kalup, pokrijte gornju stranu sira s čistim cjedilom i pažljivo okrenite na drugu stranu tako da čisto platneno cjedilo bude na donjoj strani sira. Ako posjedujete ravno žičano cjedilo, podmetnite ga pod donju stranu sira. Pri okretanju sira budite pažljivi da vam ne ispadne iz kalupa. Ostavite da se cijedi još 24 sata. Treći dan sir će biti stvrdnut i možete ga izvaditi iz kalupa. Uložite sir u veliku plastičnu kutiju, zatvorite i odložite tjedan dana na hladno mjesto. Sir će na površini dobiti baršunastu bijelu prevlaku. Dulje zrenje ne djeluje dobro na njegovu kvalitetu. Sir ima ugodan blago kiselkast okus. Nakon tjedan dana zrenja odložite ga u kutiju ili alu-foliju u pretinac hladnjaka za mlijeko i mliječne proizvode.

Sir poslužite na *toastu uz čaj ili za zajuttrak*.

Sir možete pripremiti s kimom, klinčićem, kosanim bademima, kosanim orasima, svježim zelenim začинима. Za vrijeme slaganja sirnog gruša ravnom žlicom između slojeva sirne smjese stavljajte pripremljene začine ili sušeno kosano voće.

SAVJETI ZA SIR

- * kupite ili priredite onoliko sira koliko ćete pojesti. Sir je, naime, nemoguće čuvati duže vremena, a da mu se ne izmijene okus i miris
- * da li je neki sir „sazrio“ ili nije ne možete saznati probajući ga prstom, da li je tvrd ili ne. Naime, izvana sir može biti tvrd, a iznutra ne sazrio. Stoga se jedino zrelost može ustanoviti presjekom kroz sredinu
- * mekani sirovi kupuju se za dan ili dva, dok se tvrdi sirovi mogu kupovati i za šest dana unaprijed. Sirovi koji se režu mogu trajati najviše tri do četiri dana, a da ne izgube bitna svojstva
- * sirovi koji se tope zadržavaju svoja svojstva i po nekoliko tjedana
- * morate li sir spremiti na duže vrijeme, najbolje je da ga držite u smočnici zamotanog u platno, koje je prethodno umočeno u vino ili slanu vodu
- * tvrde sirove i sirove za rezanje ne treba držati u hladnjaku
- * kod rezanja mekanih sireva s plijesni poželjno je namočiti nož u vodi kako se sir ne bi trgao pri rezanju.
- * tvrdi sirevi mogu se umatati u aluminijsku foliju, ali tako da imaju dovoljno zraka.
- * sir može poslužiti kao predjelo, glavno jelo i desert, po želji.
- * sir se poslužuje na drvenom pladnju ili drvenom tanjuru.
- * nudi se u većim komadima, jer ako se razreže, može se osušiti i izgubiti okus
- * uz sir se nudi voće ili povrće. Uz plemenite, tvrde sirove obično se stavljaju orasi ili grožđe. Uz rezane sirove prijaju šljive i ne prekisele jabuke. Voli li netko oporiji okus, sir mu se može poslužiti uz krastavce i rajčice
- * prilikom začinjavanja sira solju i paprom treba biti oprezan. U siru ionako ima već dosta soli, pa svako pretjerivanje može imati neugodnih posljedica
- * uz sir prijaju sve vrste vina
- * bilo koji sir da je u pitanju, njegovu koru ne treba nikada jesti
- * sir za ribanje ne mora uvijek biti parmezan. Isto tako i stariji ementaler može se ribati ili samljeti u mlinu za mljevenje mrvica. Nikada ne stvarajte zalihe, jer se ribani sir brzo užegne
- * mlačenica (tekućina koja ostaje nakon „tapanja“ u stupi vrhnja u maslac),
- * žičana harfa (specijalan pribor za miješanje gruš)

SIR KAO JELO I JELA OD SIRA

Brillat-Savarin za obrok jela koji nije na kraju zaslađen sirom, kaže da je kao

djevojka bez očiju,

a stara narodna pak upozorava od preobilnog uživanja sira pri večeri:

*sir je ujutro zlato,
o podne srebro,
a navečer olovo*

Kruh i vino, sir i luk uz dodatak bilo kojeg suhog mesa oduvijek se smatralo temeljem ljudske prehrane.

Kruh je simbol suštinske hrane, odnosno kruh je *mala misterija*, vino napitak života ili besmrtnosti je *velika misterija*.

Luk nije pri tom slučajno odabran. Ljutkaste glavice imale su istovremeno hranjivu, začinsku i ljekovitu vrijednost. Još su stari Asirci ostavili zapis na glinenoj pločici: „*Hraneći se lukom u doba vjetrova i kiše neće znati za bolest*“. Osim toga luk je vrsta povrća koja ni kuhanjem ne gubi niti jedno svoje svojstvo.

U zajednici sa sirom sve to troje postaje moć.

Sir obogaćuje mnoge naputke, bez obzira bila riječ o jednostavnim ili probranijim jelima. Kako bi izgledao gratinirani krumpir bez Gruyere-a, ili pržolica bez umaka od Roquefor-a, ili Fondue bez švicarskih sireva. Gorgonzola i Roquefort temelj su za rafinirane umake koji se jako slažu sa svinjskim medaljonima i s odrescima od purećeg mesa. Tvrdi sirevi poput parmezana, paškog ili istarskog sira (sve ovčji sirevi), ribani, popravljaju i dopunjuju okus bistroj juhi, te različitim umacima posebno onima bez mesa. Edamer se može pripremati uz razna jela i na razne načine.

Sirevi se vole jer jelima daju punoću i okus, mogu se panirati, peći, topiti, posluživati u salatama, kao narezak a jedino se ne može kuhati. Temeljni okus sira odlično se slaže s mesom, ribom, povrćem i voćem. Postoje posebne vrste koje se služe kao delikatese kao što su *kozji sir uvaljan u pepeo*, *svježi kravlji sir s kokosom*, *sir s tartufima* (jelen gljivama) i sl. Nešto ribanog sira možemo uvijek posuti po nadjevenim tikvicama i patlidžanima, a juha od krumpira bit će mnogo bolja budemo li joj dali malo sira. Kriške dobrog masnog sira možemo na brzinu prepržiti u tavi na ulju, posoliti i popapriti i evo vrlo obilnog zajutarka. Želimo li sir panirati, najbolje da u slanoj vodi skuhamo listove kelja ili kupusa i ocijedimo ih. Sir narežemo na kriške i posolimo, popaprimo ili pospemo paprikom. Svaki komad sira zamotamo u list kelja ili kupusa, te paniramo u brašno, tučeno jaje i krušne mrvice. Prilikom prženja tako panirani sir neće se razliti. Ovakav sir vrlo je dobra zakuska.

Kolačiće sa sirom možemo posluživati uz aperitiv ili koktele ali ih možemo iznijeti na stol i umjesto sireva i kao dopunu poslužavniku sa sirevima. Kod jela od sira treba imati u vidu i narodne običaje. Dok se u Francuskoj brojna takva jela služe kao topla predjela, u Velikoj Britaniji dobivamo ih kao - *savoury* - na kraju obroka umjesto sira. Pita od jabuka, popularni engleski kolač koji se često nalazi i na božićnom stolu, mora uvijek biti uz obvezatni tvrdi sir Cheddar.

Stara engleska uzrečica kaže: *Pita od jabuka bez sira je kao i poljubac bez zagrljaja.*

Hladna i topla jela i kolačići od sira uvijek su ugodno obogaćenje naših menija pa bismo im se trebali posvetiti više nego do sada, osobito pri svečanim večerama za muškarce više prija nabujak od sira nego kakav slatki kolač.

Hoćemo li sir jesti prije kolača ili nakon njih, to je stvar nacionalnog ukusa.

Francuzi sir obavezno poslužuju između glavnog jela i deserta, tj. uvijek prije deserta. Znalci preporučuju da se dobar sir jede sâm, s bobicama grožđa, orasima, maslinama.

U Engleskoj, Njemačkoj i nekim drugim zemljama ga najčešće jedu na kraju obroka.

Kod nas se najčešće poslužuje za predjelo, uglavnom s šunkom, pršutom, kulenom (svaka ploška mora biti izrezana kao papir jer će se samo tako osjetiti pravi okus ovih suhomesnatih delicija). Blagdanski stol, osobito za Uskrs, uz šunku i jaja, ili za korizmeni sto, sir je obavezno prisutan. Bilo sâm, u jelima ili u kolačima.

Tvrde sireve preporučljivo je uzimati poslije objeda, jer enzimi u siru pospješuju varenje.

SIR I VINO

Uz gotovo sve sirove Francuzi piju crno vino s okusom po voću, a samo uz neke, reblochen ili saint nectaire (miriše po alpskom bilju) piju i ružicu. Uz munster prijaju suha alzaška vina, a uz kozji sir mogu se piti sva vina.

U Engleskoj piju uz domaće sireve čašicu sportskog vina ili madeire, a uz sočne sireve kao što su cheddar i cheshire piju kadšto čašu stouta.

U nordijskom zemljama piju uz sočne sireve a pogotovu uz sireve jakog mirisa pivo sa čašicom rakije, uglavnom aquavite, votku, raženu rakiju, alaš, kumin i slična pića.

Sir ima svojstvo da slabi djelovanje alkoholnih pića. Kod varenja u želucu, sir upija alkohol, te je protok alkohola u krv sporiji, a njegovo djelovanje oslabljeno.

Uzbudljiva avantura sa sirevima i vinima započinje laganijim sirevima i vinom, prema onima snažnijeg okusa i višeg sadržaja alkohola i tanina. Okus jednog nesmijenadjačati ono drugo, već ga nadopunjavati i razvijati

<i>svježi nedozreli sir</i>	lagana osvježujuća bijela vina ili pivo
<i>potpuno zreli sir i tvrdi sir</i>	predikatna vina najviše kategorije s izrazitim bouquetom i okusom
<i>tvrdi i oštri sirovi i uz fermentirane</i>	teško crno vino
<i>srednje tvrdi</i>	laganije crno ili ružica
<i>neutralni i nježni sirevi</i>	zrela i puna bijela vina
<i>„jaki“ sirevi poput Linburgera, zrelog Gouda, Cheddar</i>	jaka i umjereno zahmeljena piva
<i>mekani i kremasti sirovi</i>	puna bijela suho vino ne prejakog mirisa i okusa ili crvena vina
<i>kremasti Brie</i>	uz šampanjac ili kvalitetni pjenušac naglasiti će njegovu aromu
<i>sirevi u kombinaciji sa gljivama</i>	puna crna vina ili suha vina kasnih berbi
<i>sirevi s kiselkastom notom</i>	odlično se slažu s vinima izraženije kiselosti
<i>slani plavi sir (Roquefort)</i>	odlično prija uz slatka desertna vina
<i>vino i sir iz iste regije</i>	čine vrlo dobar par

SIR I PIVO

Pivo i sir proizvodi su sličnog podrijetla i sličnog načina proizvodnje. Pivo se radi od žitarica, a krave, čije mlijeko koristimo za proizvodnju sira, hrane se upravo žitaricama.

U sljubljivanju sira i piva dopušteno je sve što odgovara vašem nepcu, kao i za vino, važna je harmonija okusa kako aroma jednog ne bi nadmašila ono drugo.

Prvo je i najvažnije pravilo ravnoteže.

Ako preferirate svjetlije, lakše pivo, poslužite ga uz manje aromatičan sir.
Ako ste ljubitelj tamnijeg piva, poslužite ga uz sir jače arome i okusa.
Tana piva, težeg okusa, bolje će se spojiti s težim, snažnijim, zrelijim sirevina.
Sir bogatije teksture savršeno će se slagati s pivom koje krase izrazita pjenušavost.
Vodite računa o njihovom podrijetlu te sljubite pivo i sir koji potječu s istog područja.
Kozji i mladi, svježi sirevi odlično se slažu s pšeničnim pivom (Weizen/Weiss) pivom s niskim ili nižim postotkom alkohola.
Svježi sirevi odlični su i s voćno-šampanjskim vrstama piva.
Meki sirevi poput Camemberta ili Brieja slažu se s europskim <i>lagerima</i> , <i>pilsnerima</i> , svijetlim <i>ale</i> vrstama piva, <i>porter</i> i američkim voćnim <i>ale</i> pivom.
Polutvrdi sirevi poput Emmentala slažu se s bitter (crnim gorkim) vrstama piva.
Feta i kozji sir odlično idu sa svijetlim pšeničnim pivom.
Mascarpone s voćnim vrstama piva.
Gorgonzola s Barleywine pivom.
Roquefort s jakim belgijskim <i>ale</i> pivom.
Parmigiano Reggiano i sirevi parmezanskog tipa sa svijetlim <i>aleom</i> ili zlatnožutim <i>lagerom</i> .

Pivo se može poslužiti uz sve vrste sireva.

U Belgiji u pivskim se barovima nerijetko uz pivo poslužuje sir posut solju, ponekad celerom.

U Engleskoj se pivo i sir, uz dodatak suhog mesa, tradicionalno smatraju klasičnim „seljačkim“ ručkom i ponegdje ih se može naći na jelovniku pubova, koji ga nude pod nazivom *ploughman`s lunch* (ručak orača).



Sir se poslužuje na drvenim tanjurima ili na drvenom pladnju. Uz njega se poslužuju voće ili povrće; uz plemenite tvrde obično se daje grožđe ili orasi, a za one koji vole oporiji okus daju se krastavci i rajčica. Bobice grožđa mogu se dodavati siru na malim sendvičima. Kriške raženog kruha valja namazati maslacem, dodati malo šunke, krišku sira i bobicu crvena grožđa. Sve to probodeno čačkalicama izgleda vrlo dekorativno.

Poznata je *seljačka plitica sa sirom*, naputak koji se odnosi na sve sirarske zemlje, a bitno se nerazlikuju. Na drveni izrezbaren seljački tanjur složite što više vrsta sireva. Da plitica bude što šarolikija, jedan se dio sira povalja u crvenu papriku. Uz sir složite rajčice, malo zeleni peršina i ploške luka. Možete dodati i nekoliko očišćenih oraha ili se posebno dodaju orasi u ljusci (u tom se slučaju stavljaju gostima na raspolaganje i kliješta za lomljenje oraha). Uz seljačku pliticu daje se kukuruzni ili crni kruh i pivo.

Pikantni zalogaji sa sirom. Sa kriški bijelog kruha odrežite koricu i namažite ga debelo maslacem i pikantnom smjesom (sira gervais, ribanog luka, mnogo papra i muškarnog oraščića te čašice konjaka). kruh narežite na trokute i obrubite ploškama kiselih krastavaca. Na sredinu kruha stavite komadić crvene paprike ili kupčić praška od ljute mljevene crvene paprike.

Tatarski zalogaj. Govedinu iskošite i dobro zapaprite, namažite na kriške bijelog kruha ili poprženog kruha (toasta), meso nabodite komadićima sira ili garnirajte trokutima od topljenog sira.

Engleski zalogaj - zajuttrak. Nekoliko kriški bijelog kruha namažite maslacem i s malo pirea od rajčice te obložite ploškama tvrdo kuhanih jaja. Rastopite jednu žlicu maslaca i dodajte 15-20 dag sira (chester, gouda ili ementaler), lončić uklonite s vatre i smjesu začinite slačicom i s 2 žlice piva. Sve zajedno dobro izmiješajte, prelijte preko prije sačinjenog sendviča/kruha i odmah prepecite u pećnici. Možete posuti i s malo paprike.

Prženi sir. Okrugle kruščiće camemberta ili komad ementalera umočite u mlijeko, uvaljajte u brašno, jaja i mrvice, i brzo pržite u dubokoj masnoći, po prilici 2 minute dok sir ne dobije zlatnožutu boju. Garnirajte narezanim rajčicama i poslužite sa zelenom salatam.

Namaz od sira. Kruh s raznim namazima od sira može se brzo pripremiti, a mogu se koristiti razne vrste kruha i sireva. Od kruha dolaze u obzir *bijeli, polubijeli i crni kruh, raženi kruh, kukuruzni kruh, sve vrste peciva, krekeri, slani štapići, pereci, slani keksi itd.* Za namaz od mekanih i topljenih sireva ili od svježeg sira nije potreban kao podloga nikakav drugi namaz. No ako se upotrijebe polumekani ili tvrdi sir, preporučuje se najprije namazati kruh maslacem, jer se na taj način namaz od sira bolje priljepi o kruh, a sam kruh ostaje sočniji. Kao podloga siru upotrebljava se i slačica, pasta od srdela ili rajčica, kao i majoneza ili mješavine od navedenih dodataka. Može se umetnuti i jedan međusloj, npr. narezane rotkvice, ribani hren, tanke ploške kiselih krastavaca i sl.

Crveni sirni maslac. Komad svježeg maslaca izmiješajte s istom količinom ribanog sira (parmezana) ili ementalera, dodajte malo kečapa ili paste od rajčice, posolite i popaprite te dodajte malo crvene mljevene paprike. Možete još začiniti s malo ribane limunove korice i sa sasvim malo češnjaka.

Zeleni sir i maslac. Izmiješajte maslac i ribani sir, dodajte dosta kosane zeleni raznih vrsta (peršin, vlasac, zubovac, itd.), popaprite i nakapajte s malo limunova soka.

Namaz od sira s travama, zgnječite svježi kravlji sir, posolite ga, popaprite, dodajte sasvim sitno kosani matovilac i peršin, te toliko vrhnja da dobijete gusti namaz. Prije posluživanja dobro ga rashladite. Ukrasite matovilcem.

Kikiriki sir. jedan do dva trokuta punomasnog sira, zdrobite vilicom i dodajte istu količinu grubo mljevenih kikirikija. Smjesu debelo namažite na kreker, a može se i malo popapriti i garnirati maslinama. Taj se namaz može i ulediti i rezati na komade te koristiti za hladni pladanj.

Camembert maslac. Mekani zreli camembert fino zdrobite, pomiješajte s umućenim maslacem i popaprite. Možete umiješati narezanu papriku i ukiseljene pečurke (šampinjone). Curry-papar i ribani lješnjaci daju ovom namazu još bolji okus.

Mekani kravlji sir i sir s vrhnjem jede se sa žlicom. Tvrdi sirevi režu se nožem i ustima prinosе na komadiću kruha namazan maslacem. Kod posluživanja daju se dva noža, sa zavnutim i nazubljenim vrhom: jedan za sireve s jakim okusom, a drugi za laganije sireve. Ako je sir poslužen na tanjuriću u tankim kriškama, tada se jede vilicom i nožem.

Sve ovo će biti uzaludno ako se ne pridržavamo osnovnih pravila

svaki sir treba držati na hladnom mjestu
nikad ne služiti direktno iz hladnjaka
prije posluživanja treba ga ostaviti nekoliko minuta na sobnoj temperaturi kako bi razvio svoj pun miris i okus

Osim što nepce golicaju okusom sirevi su i vrlo hranjivi, bogati bjelančevinama i kalcijem. Ali, najteže se „čiste“ iz organizma. Zbog toga sireve treba jesti u malim količinama i na pravi način.

Od svih vrsta sirova najzdraviji i najjeftiniji je kravlji sir koji se proizvodi od zgusnutog mlijeka. Kravlji sir predstavlja vrlo vrijednu živežnu namirnicu, lako probavljivu i tečnu, pa se podjednako daje upotrijebiti za pikantna kao i za slatka jela. Čak i kravlji sir od mršava mlijeka bogat je hranjivim tvarima, pogotovu mliječnom bjelančevinom pa, štoviše, i sirutka, tekućina koja ostaje iza usirenog mlijeka, sadrži osim mliječnog šećera i različitih soli još i mnogo mliječne bjelančevine, tako da svježu sirutku ne treba baciti već je možemo upotrijebiti kao zdravo piće.

Domaćica ne bi smjela baciti ni najmanji ostatak mlijeka, već bi ga valjalo ostaviti da se usiri. Ostavimo li dobro punomasno mlijeko da se usiri, dobro je da s njega skinemo sirovo vrhnje i da to vrhnje primiješamo gotovom siru.

Kravljji sir koristimo samo svjež, jer stari sir ima neugodan kiseli okus. Svježi sir mora biti mekan, ali ne smije biti mokr. Suhi sir koji se mrvio bio je u tijeku sirenja odviše zagrijan. Prije nego što ga iskoristimo za hranu treba kravlji sir protisnuti kroz fino sito i dobro izmiješati, a ako je potrebno, možemo mu dodati malo svježeg ili kondenziranog mlijeka.

Od ostalih vrsta sirova prikladni su za pripremu pikantnih jela u prvom redu masni planinski sir (ementaler) i dobri meki sirovi koji se mogu mazati na kruh. Jela od sira mogu se vrlo dobro nadopuniti zelenom salatом, rajčicom, gljivama, sardinama ili rotkvicama.

NAŠA AUTENTIČNA JELA OD SIRA

Svoj kruh jedi, tuđe sire ne liži (narodna uzrečica)

Bijela pita, također stari autentični kolač, radi se od sira, kajmaka, masla posuta sa šećerom, slična je *maslenici*.

Beli smok podrazumijeva, od davnina, sir ili jaja kao hrana ili jela od njih priređena.

Blitvenjak, kolač-pita nadjevena mješavinom kuhane blitve, groždica, suhih smokava i svježeg sira (za razliku od soparnika, blitvenjak je slatko jelo).

Cicvara - mladi usitnjeni i poprženi sir s maslom, kad je skoro gotovo zalije se razmućenim jajima (Poljica);

Gibanica (gibanek, gibanik) kolač poznat i po imenu *prekmurska gibanica*, rađen od prhkog tijesta i ispunjen u slojevima nadjevom od: mljevenih oraha, svježeg kravljeg sira, mljevenog maka, ribanih jabuka, groždica, i slatkog vrhnja za polijevanje;

Jajuša pita od kukuruznog brašna, jaja, sira i masti.

Jamužina, ličko jelo od svježeg sira i udrobljenog kruha;

Krtola, oguljeni kuhani krumpir umiješan s malo sira, sve usitnjeno i poprženo na maslu i kajmaku. Prije posluživanja prelije se s malo masnoće i papra.

Lukmira, ličko jelo umiješano od iskosanog zelenog dijela mladog luka, sira, vrhnja i soli;

Muruznica, posno jelo koje se sastoji od beskvasnog kruha od brašna bijelog kukuruza, pečenog ispod peke, sira i kajmaka;

Obetica, kolač koji se priprema od finog brašna (kao za kruh), razvalja i nadjene mješavinom sira i jaja. Sve se zavije i ispeče.

Paljug, kruh od brašna, svježeg kravljeg sira i jaja, debeo oko 5 cm i pečen u krušnoj peci;

Procip, procipac, način konzumiranja sira. Sir (uzet iz „gomoje“ - grude sira, prije soljenja) se umetne u škripac trstike ili u rascijepanu grančicu, pa se tako suši ili peče na žeravici. Najčešće se uzima grančica mlade česmine (crnike; vrsta crnogorice). Ovaj način priređivanja sira je vrlo star, a opisao ga je Petar Hektorović u „Ribanje i ribarsko prigovaranje“ koja je štampana 1568. godine. Jednostavnost priređivanja uz ognjište podsjeća na švicarski fondue. Vidi: procip, jelo.

Prisnav, tituš; pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve se zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke.

Sirovaca, stari narodni izraz za pitu od sira.

Vangaloci, okruglice od sira (svježi kravljji sir); umiješaju se pšenična krupica, jaja i kosana mast. Kuhane, preliju se poprženim mrvicama na kosanoj mast. Rade se i kao slatko jelo sa šećerom;

su samo neka od niza jela. Pokušajte prirediti jela od navedenih naputaka, koja će vam obogatiti ne samo svakodnevni jestvenik već i gozbeni stol bez obzira na razlog za koji se pripravlja.

HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA

Natrti sir

Sastojci: 50 dag suhog sira turoš, 50 dag sitnog bijelog graha, 1 l mlijeka, sol, crvena mljevena paprika, papar.

Suhi sir naribajte i stavite močiti u mlijeko. Kad se dobro raskvasi dodajte bijeli kuhani grah i zajedno sameljite. Smjesu začinite solju, crvenom paprikom i malo rakije (šljivovice). Dobro izmiješajte i ostavite stajati 7 do 10 dana.

Poslužuje se uz luk (crljenac, slatkasti luk ili mladi luk), kukuruzni kruh i vino.

U mješavinu možete dodati i čašicu rakije, kako je i u izvornom napatku.

Miješani sir s vrhnjem

Sastojci: 1,5 kg svježeg kravljeg sira, 4 dl kiselog vrhnja, sol, 1 dag crvene mljevene paprike, 5 dag luka, 2 dag češnjaka, papar.

Luk i češnjak sitno iskošite i dodajte s ostalim sastojcima sir. Sve dobro izmiješajte i poslužite.

Ličenec sir

Sastojci: 1,5 kg svježeg kravljeg sira, 5 dl kiselog vrhnja, 1,5 dag soli.

Svježi kravljji sir ocijedite, posolite i pomiješajte s vrhnjem. Obično se poslužuje za zajuttrak ili užinu uz domaće pecivo.

Sir s vrhnjem



Sastojci: 1 kg svježeg kravljeg sira, 3 dl kiselog vrhnja, sol, crvena mljevena paprika.

Sveži kravlji sir narežite na ploške i složite na tanjur. Prelijte s kiselim vrhnjem, posolite, pospite crvenom paprikom i poslužite s mladim lukom i po želji sa šunkom ili prošaranom slaninom.

Luk sa sirom

Sastojci: 50 dag mladog luka, 30-35 dag svježeg kravljeg sira, sol, ulje.

Očistite luk, nasjeckajte ga. Sir namrvite i pomiješajte s lukom. Posolite i umiješajte sasvim malo ulja. Izgnječite i poslužite kao predjelo ili kao prilog uz meso.

Satrica

Sastojci: 50 dag mladog luka, 20 dag kravljeg sira, 15 dag kiselog mlijeka ili vrhnja, sol, papar, peršinov list, u posljednje vrijeme dodaje se i malo mljevene crvene paprike.

Mladi luk zajedno s perima (zelenim djelom) sitno izrežite, posolite, dodajte zgnječeni sir i vrhnje ili kiselo mlijeko, dobro izmiješajte. Ukrasite listovima peršina, a odozgo možete posuti i crvenu mljevenu papriku ili papar.

Satrica, lukmira, siriluk, zarica; 1. vrlo slično (mala razlika) s liptauerom, mješavina mladog luka, sira, soli i papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Dodaje se po želji i češnjak ili mladi krastavci (sve kosano); 2. jelo koje se na sitno satire (iskoše). Satara; mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za sjeckanje mesa, povrća na dasci.

Sir iz ulja

Poznati specijalitet koji možete sami pripremiti. Sušeni sir (kravlji, kozji ili ovčji) izrežite na veće komade i stavite u staklenku. Između komada složite očišćene režnjeve češnjaka, grančicu ružmarina, majčinu dušicu, papar, a možete i kolutove limuna. Zalijte običnim ili maslinovim uljem i držite tako 6-7 dana na prohladnom mjestu.

Poslužuje se s maslinama, slaninom, slanim sardelama i crnim kruhom.

Sir iz ulja s lovorom

Nekoliko manjih, prosušenih, ovčjih ili kozjih sireva stavite u staklenku. Između njih stavite grančicu svježeg komorača, listove lovora, nekoliko češnjeva češnjaka, žlicu papra u zrnu. Sve zalijte mješavinom maslinova ulja. Staklenku pokrijte tanjurićem i položite na hladno mjesto kao bi postigli pravu aromu. Sir nemojte vaditi najmanje deset dana. Sačuvat će se u ulju onoliko dana koliko vam treba.

Namaz od svježeg sira

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 1 tvrdo kuhani žumanjak, osrednja glavica luka, 3 češnja češnjaka, 1 zelena paprika, 2 riblja slana fileta, 1 žličica senfa, 1/2 šalice kiselog vrhnja, malo crvene mljevene paprike, malo papra, sol.

Izmiješajte sir, usitnjeni luk, češnjak, filete, senf, kiselo vrhnje, papriku, papar i sol u jednoličnu smjesu. Složite na tanjurić, ukasite rezancima paprike i kolutima tvrdo kuhanih jaja.

Namaz sa začinima

Sastojci: 25 dag ovčjeg sira iz kačice, 5 dag luka, 2 dag pirea od rajčice, 2 žlice ulja, 1/2 žličice soli, 1 žličica kosanog peršinova lista, 1/2 žličice mljevenog papra, 2 tvrdo kuhana jaja, grančica lista celera.

Sve usitnite, dodajte začine, izmiješajte u jednoličnu smjesu i stavite u odgovarajuću posudu. Ukasite četvrtinama tvrdo kuhanih jaja i listićima celera.

Poslužite uz kukuruzni kruh ili kruh od punog zrna.

Namaz od šunke i svježeg sira

Sastojci: 10 dag šunke, 25 dag svježeg kravljeg sira, pola glavice luka, 1 žličica kosanog peršina, 1 žlica ribanog hrena, omanji sjeckani kiseli krastavac, 2 žlice kiselog vrhnja, sol.

Najprije dobro izmiješajte sir i vrhnje. Narežite na sitne kockice šunku, luk i krastavce, i umiješajte u sir i vrhnje. Na kraju posolite.

Uskršnji mozaik

Sastojci: 80 dag masnog sira, 25 dag šunke, 8 tvrdo kuhanih jaja, 20 dag kiselih krastavaca, 10 dag ajvara.

Sve sastojke, osim sira i ajvara, izrežite na male kockice i izmiješajte. Začinite koliko je potrebno. Sir stavite u zagrijanu pećnicu da omekša, razvaljajte ga na 3 mm debelo, premažite ajvarom i već ranije pripremljenim nadjevom te savijte u valjak. Tako spremljen *mozaik* ostavite neko vrijeme u hladnjaku, a potom režite na tanke ploške.

Sir s tunjevinom

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 20 dag tunjevine (iz konzerve), zelen peršina, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Tunjevinu ocijedite od ulja i izgnječite. Sir dobro umutite u mikseru, dodajte tunjevinu, a potom ostale sastojke. Kad dobro umutite složite u posudu i odložite do posluživanja u hladnjak.

Kamenice s paškim sirom (Cresko jelo)

Sastojci: kamenice (prije tridesetak godina bilo ih je u izobilju u Creskoj luci, gdje je danas marina), kocke leda, limun, domaći crni kruh (danas se zamjenjuje graham pecivom), maslac, kriške svibanjskog paškog sira.

Kamenice složite na usitnjeni led i pokrijte kolotovima limuna. Kod otvaranja i rezanja mišića kamenica pazite da ne iscuri voda iz njih. Kriške kruha premažite maslacem i na nju stavite što tanju krišku paškog sira. Kamenice-meso pokapajte sokom limuna, meso što pažljivije bez glasnog „srkanja“ usišite i uživajte u njima (jednom od afrodizijaka mora) uz crni kruh, svibanjski sir i nezaobilaznu pašku žuticu (bijelo vino).

„Torta“ od sira

Sastojci: 20 dag maslaca, 50 dag svježeg kravljeg sira, 4 dl vrhnja 20 dag šunke, 20 dag trajne fine kobasice („Gavrilovička“), 20 dag budole, 20 dag domaće kobasice, 20 dag kulena, 10 jaja, 50 dag kiselih krastavaca, 2 kom. bijelog kruha.

Za „tortu“ možete koristiti ostatke ili sitniš svih vrsta kuhanog ili pečenog mesa, razne suhomesnate proizvode te meke sireve za mazanje prema ukusu i želji. S jedne ili dvije štruce bijelog kruha skinite koricu i kruh oblikujte tako da dobijete pravilan četvrtast oblik. Tako oblikovan kruh razrežite po dužini na 4 do 5 jednakih dijelova, a svaki dio premažite pjenicom (koja može biti od sira, maslaca, majoneze i sl.). Na svaki dio opet po vlastitom ukusu i želji slažite tanko rezane komadiće mesa ili suhomesnatih proizvoda, a možete koristiti i razne ostatke mesa, samo ih sameljite i pripremite za mazanje. Tako premazane dijelove spojite u četvrtast oblik torte te je s vanjske strane premažite pjenicom (najbolje od svježeg kravljeg sira pomiješanog s malo maslaca, kiselog vrhnja, soli i fino kosane domaće šunke). Tortu ukrasite prema vlastitoj želji i ukusu rezanim kiselim krastavcima, tvrdo kuhanim jajima, kolutićima domaće suhe kobasice, rotkvicama i sl.

Poslužuje se kao hladna zakuska. Ako koristite okrugli kruh, tada se dobije klasični - okrugli oblik torte. Jedna i druga vrsta torte reže se na kriške od 1,5 cm.

Namaz s maslacem

Sastojci: 40 dag ovčjeg sira, 10 dag maslaca, žličica papra, žličica slatke mljevene crvene paprike, 5 dag luka, žličica kosanog peršinovog lista ili kopra.

Izmiješajte sir s maslacem, luk iskošite i sve izmiješajte sa začinima. Stavite na poslužavnik i poslužite s domaćim kruhom (maže se na kruha i pospe kosanim peršinovim listom ili kosanim koprom).

JUHE

Juha sa štruklima od sira

Sastojci za tijesto: 75 dag brašna, malo soli; za nadjev: 75 dag kravljeg sira, 1 žličica soli, 2 jaja; 3 žlice masti, 1/2 glavice luka, 4 žlice kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto od brašna, soli i malo mlake vode, razvaljajte ga i razvucite da bude nešto deblje nego za savijaču. Zdrobite vilicom sir, posolite ga, umiješajte jaja i dobro promiješajte. Napravljenim nadjevom namažite tijesto, savijte i bridom tanjura režite štrukle (ne nožem jer bi nadjev izlazio, dok brid tanjura osim što izreže slijepi krajeve tijesta). Štrukle skuhaite u 2-3 l posoljene kipuće vode. Na masti ispržite nasjeckani luk i mast, bez luka, dodajte u juhu. Umiješajte još i vrhnje i posolite ako treba.

Pretepeni* štrukli - dodatak juhi

Sastojci: 60 dag kravljeg sira, 10 dag masti, 10 dag luka, 20 dag brašna, 5 dl vrhnja, 1 jaje, sol, 3 l vode.

Luk izrežite na ploške i pirjajte na masti dok ne postane rumen, zatim zalijte vodom i posolite. Kad voda zavrije, ukuhaite prethodno pripremljene štrukle. Pri kraju kuhanja dodajte kiselo vrhnje u koje je umiješano brašno - *pretep*. Zamijesite vodeno tijesto, od 15 dag brašna, soli i vode te razvaljajte. Sir izmiješajte s jajima i stavite na tijesto koje uvijte u rolu i narežite rubom tanjura (tijesto će biti odrezano i slijepljeno kako nadjev ne bi izlazio, dok to sa nožem nije slučaj). Male komadiće-štrukle ukuhaite u juhu.

*Pretepen; izraz kojim se označuju jela začinjena vrhnjem i brašnom.

Juha od sira

Sastojci: 1 l juhe, 8 kriški kruha, 8 tankih ploški sira, 4 žlice ribanog ovčjeg sira, 1 žlica maslaca, papar.

Skuhaite juhu, Kriške kruha prepržite na maslacu, stavite u pliticu, pokrite ploškama sira, pospite ribanim sirom, popaprite i zalijte vrelom juhom. Pliticu stavite deset minuta u vruću pećnicu i potom poslužite.

Štrunjci od kruha - dodatak juhi

Sastojci: 50 dag bijelog kruha, 10 dag ovčjeg sira, 10 dag brašna, 3 jaja, 2,5 dag kvasca, 2 žlice kosane zeleni celera, sol, papar, voda.

U posudu s ovalnim dnom stavite izmravljen kruh (bez kore), dodajte ribani sir, brašno, jaja, izmravljeni kvasac (ili otopljen u malo vode), sitno kosani list celera, sol i papar i toliko mlake vode da se kuhačom umijesi meko tijesto. Ostavite na toplom mjestu oko 30 minuta. Žlicom uzimajte tijesto i ukuhavajte u vreloj juhi.

Štrunjac; stari izraz za jela od kruha, koji se izvađa iz riječi *štruca kruha - ruka kruha*.

Juha od poriluka s ovčjim sirom

Sastojci: 15 dag ovčjeg sira, 50 dag poriluka, 4 dag maslaca, 2 jaja, 3 žlice brašna, 10 dag kiselog mlijeka, litra vode, sol, papar, žlica kosanog peršinovog lista.

Očistite poriluk, operite i usitnite. U posudu stavite masnoću da se ugrije, dodajte poriluk i pirjajte 15 minuta. Začinite brašnom, posolite, popaprite, zalijte vodom i kuhajte dok poriluk ne omekša. Uklonite juhu s vatre i dodajte izmravljeni sir. Izmiješajte jaja s kiselim mlijekom, umiješajte u juhu, pospite kosanim peršinom i poslužite vruće.

Juha od krumpira s ovčjim sirom

Sastojci: 50 dag krumpira, 18 dag ovčjeg sira iz kačice, 4 dag maslaca, sol, papar, 1 žličica kosanog peršina, 1,2 l vode.

Oguljeni i izrezani krumpir na kockice stavite u posoljenu vodu i kuhajte 10 minuta. Kad je krumpir napola kuhan, dodajte ribani ovčji sir. Kuhajte još 10 minuta. Skinite juhu s vatre, dodajte maslac, začinite solju i paprom, uljite u jušnik, pospite kosanim peršinom i poslužite.

TOPLA PREDJELA ILI MALA JELA

Procip

U posudu šireg dna stavio se šećer toliko da rastopljen prekriva dno oko 2 cm visine. Prije nego što se sav šećer otopi (karamelizira) ulije se nekoliko žlica tople vode da se zaustavi karameliziranje. U gustu smjesu slaže se polutvrđi sir izrezan na kriške debele 0,5 cm. Nakon nekoliko minuta, kad omekšaju, izvade se iz šećernog sirupa, slažu na pladanj i preliju sirupom od šećera. Jede se odmah dok je toplo. Sir se brzo ohladi, stvrdne i počne mrviti, te izmijeni prvobitni okus.

Ovo jelo priređivalo se samo za blagdane, i to na otvorenoj vatri komina.

Pečeni sir (frigo)

Sastojci: 1,2 kg polutvrđog sira, 10 dag masti.

Sir narežite na ploške i prepecite na masti s jedne i druge strane. Poslužite uz žgance. Isti taj sir možete staviti na mast i prepeci s ulupanim jajima.

Frigo su običavali jesti radnici na ciglani (obzirom da su prvi radnici na našim ciglanama bili iz Italije, za pretpostaviti je da su to jelo donijeli sa sobom iz svoje postojbine). Umjesto masti može se za prženje uzeti maslac. *Frigati* - pržiti.

Prijesnac, prisnac

Sastojci: 4 jaja, 25 dag svježeg kravljeg sira, malo mlijeka i brašna toliko da se dobije prikladno tijesto, malo soli.

Od jaja, sira, soli i mlijeka i brašna napravite srednje gusto tijesto. Ostavite tijesto da odstoji barem pola sata. Ulijte ga u zamašćeni lim i pecite na umjerenoj temperaturi u pećnici. Pečen prijesnac izvadite, narežite na komade, složite u zdjelu i poslužite.

Prijesnac; nakiseo kolač, kolač uopće. Prisnac - savijača sa sirom kod Bunjevaca, za svadbe, nudio se između srednjih jela, obično nakon paprikaša.

Pogačice sa sirom (Baranja)

Sastojci: 25 dag svinjske masti, 3 žumanca, 0,5 kg polumasnog sira, 1 kg oštrog brašna, 1,5 šalica mlijeka, vrećica suhog kvasca, malo soli i šećera.

Dobro umutite mast i žumanjke. U mlijeko stavite kvasac i malo šećera. Kad se kvasac razmekša i počne dizati, pomiješajte ga sa izgnječenim sirom, dodajte pripremljenu mast i žumanjke. Na kraju, postepeno, dodajte brašno i tijesto dobro izradite. Dasku pospite brašnom i tijesto rastanjite „oklagijom“ u koru debljine malog prsta. Velikim „modlama“, ili širokim čašama, vadite pogačice i stavljajte ih na podmazanu „tapsiju“. Svaku pogačicu izbušite vilicom i premažite umućenim snijegom od bjelanca. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici dok pogačice dobro ne porumene.

Poslužite kao toplo predjelo.

Zaja

Sirovine:

Tijesto za rezance, 1/2 kg ciste govedine, 1 žlica masti, 1 glava luka, malo slatke crvene paprike, vrh noža mažurana, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 jaje, 10 dag sira ribanca, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:

Tijesto narežite na dvije ploče veličine tave. U namašćenu tavu položite jednu ploču. Napravite nadjev od mljevene govedine, kisanog luka, vrhnja i 1 jaja. Smjesu posolite, dodajte mažuran i crvenu papriku. Sve dobro promiješajte i time namažite ploču tijesta u tavi. Drugom pločom tijesta pokrijte nadjev. Zaju namažite otopljenim maslacem i specite u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri. Kada je zaja pečena, narežite je na manje rombe ili kvadrate, pa posipajte sirom.

Naputak je pisan izvorno

Rezanci sa sirom

Sirovine: 40 dag rezanaca, 2 žlice maslaca, 1/4 kg svježeg kravljeg sira i sol.

Postupak:

Rezance kuhajte u slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovo ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i posipajte svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti viljuškom. Prema želji može se to jelo začiniti slatkom crvenom paprikom.

Naputak je pisan izvorno

Pogačice od svježeg kravljeg sira

Sastojci: 15 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag maslaca, 17 dag brašna, malo soli; Premaz: žumanjak, kim, krupna sol.

Sir propasirajte, dodajte razmekšani maslac, brašno i sol. Brzo zamijesite tijesto. Ostavite najmanje tri sata na hladnom mjestu (najbolje preko noći). Tijesto razvaljajte, ne previše tanko. Premažite žumanjkom, pospite kimom i solju. Čašom oblikujte pogačice i pecite u jako zagrijanoj pećnici oko pola sata. Poslužite toplo.

Projara

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna, po jedna šalica pšeničnog brašna, mlijeka, ulja i izdrobljenog svježeg kravljeg sira, 2 jaja, prašak za pecivo, žličica soli, malo mineralne vode.

Sve sastojke izmiješajte, dodajte mineralne vode koliko je potrebno da se dobije rijetko tijesto, uspite u podmazanu i brašnom posutu „tepsiju“. Pecite u zagrijanoj pećnici na 240 °C.

Proja; kukuruzni kruh ili pogača. *Jao projo što se ne razvlačiš* - o osobi koja se prenemaže, koja ispada smiješna neodmjerenim nastojanjima; hoću pa ne mogu; igrala bih bal ne mogu; *orati za sitnu proju* - raditi za vrlo malu plaću, biti loše plaćen.

Trganci sa sirom i vrhnjem

Od pola kilograma brašna i jednog jajeta, te s malo vode, umijesite tijesto, koje se žlicom kida na trgance (žličnjake) i kuha u kipućoj slanoj vodi. Kuhani i ocijeđeni trganci potom se stave na rastopljenu mast, doda im se svježi kravlji sir i malo vrhnja, pa se sve dobro promiješa i nekoliko puta preokrene na masti.

Takvi trganci se poslužuju uz *pile sa salaša* (salaški pileći paprikaš).

Trganci; 1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitnog izvaljanog i usitnjenog tijesta od raženog brašna (iz kojeg su se prvotno radili) za juhu (valjušci).

Torbice sa sirom

Sastojci: 50 dag brašna, 2 jaja, sol; Nadjev: 25 dag kravljeg sira, 15 dag maslaca, malo soli; Preljev: 1 žlica masti, 1 žlica kiselog vrhnja, pržene mrvice.

Od brašna, jaja, malo soli i mlake vode zamijesite tijesto kao za rezance i razvaljajte na tanke listove. Dobro izmiješajte zgnječeni kravlji sir, maslac i sol tako da smjesa postane pjenasta. Na polovicu svakog lista poredajte hrpice nadjeva, na razmaku od oko 5 cm, i preklopite drugom polovicom tijesta. Lagano prstima stisnite međuprostor pa kotačićem za tijesto ili nožem izrežite četvrtaste torbice. U većoj posudi zakuhajte vodu i u nju lagano spuštajte torbice i nastavite kuhati. Kada torbice isplivaju na površinu, izvadite ih rešetkastom žlicom i stavite ocijediti. Ocijeđene torbice složite u zdjelu. U otopljenu mast umiješajte vrhnje, prelijte torbice i pospite prženim mrvicama.

Tjestenina sa sirom i slaninom



Sastojci za tijesto: 80 dag brašna, 6 jaja, sol; ulje; 10 dag dimljene slanine, 40 dag masnog svježeg kravljeg sira, 2 dl masnog kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto kao za rezance od brašna, jaja, soli i malo vode. Razvaljajte tanko pa natrgajte na „krpice“. Skuhajte u slanoj vodi, ocijedite pa pomiješajte sa sirom i vrhnjem. Slaninu narežite na kockice i umiješajte u tjesteninu. Smjesu ulijte u nauljenu vatrostalnu posudu (nekada se to radilo u zemljanoj posudi) i zapecite u pećnici na 200 °C.

Primorski rezančići

Sastojci: 16 dag sasvim tankih, uskih rezančića ili špageta, 2 žlice margarina, 20 dag zelenog dijela brokule, 10 dag gljiva, 10 dag luka, 12 dag skuhanog mesa rakovice, 2 žlice brašna, 1/2 l nemasnog mlijeka, 12 dag skuhanih račića kozica, sol, papar, sir za ribanje (paški).

Nasjeckani luk popržite na margarinu da ostane staklast. Dodajte gljive narezane na listiće i brokulu. Propirjajte. Izvadite povrće, na masnoći popržite brašno pazeći da ostane svijetlo. Zalijte mlijekom pa kuhajte miješajući da dobijete gust umak. Umiješajte povrće, meso rakovice i račiće. Skuhajte rezančiće i pomiješajte s posoljenim i popaprenim umakom. Pospite sirom.

Istarski kaneloni

Sastojci: 8 palačinki, 20 sag svježeg kravljeg sira, 5 dag pršuta, 8 dag šunke, 8 dag pečurki (šampinjona), 2 jaja, 8 dag krupnih krušnih mrvica, 20 dag rajčice iz konzerve, ribani sir, ulje za prženje, sol, papar.

Pršut i šunku narežite na kockice, a očišćene pečurke na listiće. Na malo ulja popržite šunku i pršut, dodajte pečurke i ispirjajte. Popaprite i posolite, i odvojite jednu trećinu. U veći dio umiješajte propagirani sir pa time nadjenite palačinke. Savijte ih u oblik kanelona, umočite u umućena jaja i uvaljajte u krupne krušne mrvice. Ispržite u dubokoj masnoći. Umak napravite od sačuvane jedne trećine smjese, umiješanih usitnjenih rajčica, soli, papra, malo razrijedite i malo propirjajte. Poslužite umak uz kanelone posut ribanim sirom.

Rezanci sa sirom

Sastojci: 40 dag rezanaca, 2 žlice maslaca, 25 dag svježeg kravljeg sira, sol.

Rezance skuhaite u slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovo ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i pospite svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti vilicom. Prema želji jelo se može začiniti slatkim crvenom paprikom.

Umjesto svježeg kravljeg sira možete koristiti i ribani ovčji sir.

Livance (Livanci)

Sastojci: 60 dag brašna, 2 jaja, 15 dag svježeg kvasca, 1 l mlijeka, sol, mast za pečenje, 25 dag pekmeza, 20 dag šećera, 50 dag svježeg kravljeg sira, 5 dl vrhnja.

U brašno dodajte rastopljeni kvasac, jaja, mlijeko i sol. Napravite rjeđe tijesto i ostavite da se diže. Ispicite ga u tavi na dobro zagrijanoj masti - lijevanjem ili stavljajući u tavu kutljačom („šefljom“).

Poslužite uz pekmez ili šećer ili uz sir s vrhnjem.

Livanci dolazi od riječi lijevati, jelo koje se lijeva u posudu, a zatim termički obrađuje.

Jajčarnik, jajuša

Sastojci: 0,50 kg brašna, 6 jaja, 2 dl mlijeka, 30 dag sira (možete uzeti kravljji ili ovčji), maslac, sol.

Od brašna, malo soli i tople vode zamijesite tijesto. Razvaljajte ga na debljinu od 1 cm. Izrežite jedan list, veličine lima, stavite u namašteni lim, poprskajte otopljenim maslacem, a preostali dio tijesta prosušite. Umutite jaja, dodajte mlijeko i sitno zdrobljeni sir. Promiješajte. Nadjev izlijte preko lista, a odozgo stavite prosušeni list, poprskan rastopljenim maslacem. Pecite u pećnici.

Vangaloci (okruglice/knedli od sira)

Sastojci: 2 kg svježeg kravljeg sira, 20 dag pšenične krupice, 3 jaja, 18 dag kosane masti (naš autentični specijalitet; umjesto kosane masti možete staviti običnu mast), 10 dag mrvica, 2 dag soli.

U svježi kravljji sir umiješajte krupicu, jaja i kosanu mast (5 dag). Oblikujte okruglice, i stavite ih kuhati u vrelu posoljenu vodu. Kuhajte na laganoj vatri. Kad su kuhane, ocijedite ih i uvaljajte u mrvicu, koje ste prethodno popržili na kosanoj masti. Okruglice možete napraviti i kao slatko jelo uz dodatak šećera i sira.

Okruglice od sira

Sastojci: 40 dag svježeg kravljeg sira, 18 dag maslaca (6 dag omekšalog i 12 dag otopljenog), 4 jaja, 20 dag osušenog crnog kruha mljevenog u mrvice, 330 ml mlijeka, 1 žličica soli i brašna po potrebi, 2 l vode i 1 žlica soli za kuhanje okruglica.

Sir stavite u zdjelu, omekšajte maslac i dodajte siru, sve dobro izmiješajte. Jaja umutite, posolite i dodajte uz miješanje sirnoj smjesi. Dodajte brašno u mlijeko tako da bude po čvrstoći slično tijestu nakon miješanja sa svježim sirom i jajima. Nakon što se sve dobro izmiješali ostavite pola sata na hladnom mjestu. U većem loncu zagrijte posoljenu vodu i kad uzavre, stavljajte oblikovane okruglice većom žlicom. Kuhajte poklopljeno na laganoj vatri 10 minuta. Žlicom izvadite okruglice i stavite ih na cjedilo da se ocijede. Posložite ih na zagrijani pladanj, pospite poprženim krušnim mrvicama na maslacu. Poslužite posute šećerom ili kao prilog jelu.

Žganci za poslenike*

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 2 dag soli, 50 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag masti, 4 dl vrhnja, 1,5 l vode.

U vrelu slanu vodu uspite kukuruzno brašno i ostavite da kuha oko 5 minuta bez miješanja. Zatim brašno preokrenite i žgance dalje kuhajte uz stalno miješanje (od sredine posude prema stjenkama). Kuhane žgance poslužite u zemljanoj zdjeli, i to redom žgance, red posoljenog sira, dok sve ne utrošite, i prelijte mašću i vrhnjem.

*Poslenik; osoba koja radi posao od općeg interesa; djelatnik, marnik, trudenik.

Žganci pripremljeni na ovaj način posluživali su se ljudima koji su radili u polju - poslenici ili za posebne goste.

Nabujak od sira

Sastojci: 0,50 kg bijelog kruha, 2,5 dl mlijeka, 5 dag maslaca, 3 jaja, 3 dag brašna, 1/8 l vrhnja, 20 dag sira ribanca, 1 žemlja, za ukras malo slatke mljevene crvene paprike.

Na kriške narezan kruh namočite u mlijeko. Maslac pjenasto istucite sa žumanjcima i dodajte brašnu, siru, vrhnju i žemlju (iz mlijeka) izrezanoj na kocke. Sve to dobro promiješajte. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanaca. Smjesu stavite u zamašćenu vatrostalnu posudu (ili zemljanu u kojoj će te poslužiti jelo) i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi oko pola sata. Kad je nabujak gotovo pečen, posipajte ga paprikom.

Zagorski štrukli



Sastojci; Tijesto: 40 dag brašna, sol, sok limuna, vode (tople), ulje, 1 jaje; Nadjev: 40 dag svježeg kravljeg sira, sol, 5 dag maslac, 2 dl. slatko ili kiselo vrhnje, mrvice od kruha, 2 jaja.

Od brašna, jajeta, soli, soka limuna i vode zamijesite mjehurasto tijesto da otpada od daske i ruke, stavite na pobrašnjenu dasku i premažite uljem, da se ne okori, te pustite stajati 3/4 sata. Stol prekrijte stolnjakom i pospite brašnom. Tijesto razvucite na jednu i drugu stranu po duljini, koliko se lako da vući. Valjkom izravnavajte samo po duljini, namažite rastopljenom mašću i sa svih strana polagano vucite tako da dobijete najprije duljinu stola, a onda izvlačite u širinu. Izvlači se tako dugo dok se da, tj. dok još ne puca rub. Nakon toga odrežite rub, a tijesto pustite najmanje 10 minuta sušiti, pa poskropite rastopljenom mašću.

Odrezanom tijestu dodajte još malo vode i dobro izmiješajte, pa pustite 3/4 sata stajati, dat će se razvlačiti kao i ono prvo.

Nadjev: sir protisnite kroz sito, dodajte sol i jaja, i dobro izmiješajte. Nadjev namažite na trećinu tijesta razvučenog po duljini stola i osušenog, preklopite tijestom koje visi preko stola i sve savijte preko nadjevenog dijela tijesta. Tanjurom izrežite 10 cm dugi komad (tijesto će se razrezati i krajevi zalijepiti, ako to režete nožem nadjev će izaći) te u slanoj kipućoj vodi kuhajte 5 minuta, izvadite iz vode, složite u vatrostalnu zdjelu, prelijte vrhnjem, pospite mrvicama i rastopljenim maslacem. Pecite u srednje vrućoj pećnici dok ne dobiju lijepu rumenu boju.

Štrukli (štruklji) su specijalitet Hrvatske i Slovenije. Bez štrukla se nekada u Sloveniji i Hrvatskoj nisu mogli zamisliti veće svečanosti, mada su se često posluživali i za zajuttrak. Prave se s raznim nadjevima. Poznati su štrukli sa sirom, orasima, pehtranom - estragonom, te heljdom i krumpirom. O pehtranovim štrukljima postoji zapis iz 1589. godine u Dolenjskoj - Slovenija.

U Istri kažu *štrucalj* - kuhana povitica sa sirom, gužvara, savijača.

Pita od sira i šunke

Sastojci: 1 paket lisnatog tijesta, 20 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag šunke, 1 jaje.

Lisnato tijesto razvucite na pobrašnjenoj dasci. Sir izgnječite, šunku nasjeckajte, dodajte bjelanca i izmiješajte. Nadjev prelijte preko pola tijesta, poklopite drugom polovinom, premažite žumanjcima i ispecite u pećnici.

Uskršnje jelo

Bijeli žganci (Škubanky)

Sastojci: 40 dag krumpira, 1,2 kg brašna, 1 dag soli, 10 dag masti, 15 dag maka, 10 dag šećera, 30 dag polutvrdog sira, 30 dag suhih krušaka, 10 dag šećera, 2 dag cimeta.

Očišćen i na kocke izrezan krumpir stavite kuhati u dosta vode. Kad je kuhan, višak vode odlijte u posebnu posudu i napravite juhu. U ocijeđen krumpir, u kojem se ostavi vode toliko da ga prekrije, dodajte brašno i sol. Kuhačom dugo miješajte na laganoj vatri sve dok se ne dobije jednolična glatka i čvrsta smjesa. Kuhane žgance prelijte s dosta masti, jer su suhi i ljepljivi. Posipajte makom i šećerom, ili ribanim polutvrdim sirom, ili ribanim suhim kruškama, ili cimetom i šećerom.

Mogu se pripremiti i bez krumpira, a mogu se preliti prokuhanim vrhnjem, pirjanim lukom, prženom suhom slaninom. Ovo je češko jelo kod nas..

Nadjeveni krumpir

Sastojci: 20 krumpira, 50 dag mljevenog mesa, 10 dag luka, 3 žlice brašna, 1 dl mlijeka, 3 dl vrhnja, sol, papar, 1 jaje, 20 dag masnoće, 20 dag ribanog sira, 1 žlica kosanog peršina.

Dvadeset komada jednakih krumpira operite i skuhaite u slanoj vodi (pazite da se ne raskuha), ogulite ih i dobro ohladite. Ohlađene krumpire izdubite žlicom a donju stranu poravnajte nožem da mogu stajati. Brašno, mlijeko i jaje razmutite u smjesu kao za palačinke, samo malo gušće. Posebno propirjajte sitno kosani luk do zlatnožute boje. Dodajte mljeveno meso i propirjajte tako da ostane sočno. Posolite, popaprite, dodajte smjesu od mlijeka i brašna, dobro izmiješajte, dodajte peršinov list i začinite po ukusu. Maknite s vatre i ohladite, te smjesom nadjenite krumpire i slažite u dobro podmazan lim. Pecite u zagrijanoj pećnici, zalijte vrhnjem, a na krumpire stavite punu žličicu ribanog sira. Pustite da se dobro zarumene.

Sirom nadjevena paprika

Sastojci: 20 svježih zelenih paprika, 80 dag svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 15 dag griza (krupice), 15 dag slanine, 10 dag masti, 3 dl vrhnja, sol, papar.

U izmravljeni sir dodajte umućena jaja, papar, sol, griz i na sitne kocke narezanu slaninu. Sve dobro izmiješajte, pa smjesom nadjenite očišćene paprike. Paprike poslažite u lim ili vatrostalnu posudu, prelijte s malo masti (ili ulja), te vrhnjem. Tako pripremljene paprike zapecite (gratinirajte) u pećnici.

Poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog u Sastojciu bogatijeg menija.

Francuska „nova kuhinja“, prije nekoliko godina, ponudila je i neka nova jela u kojima se mogu naslutiti sličnosti s pojedinim specijalitetima našeg pučkog kulinarstva. To ne znači da su francuski kuhari posudili naše naputke. Jednostavno, to je dokaz kako ni u kulinarstvu nema „ništa nova pod suncem“. Jedno od takvih jela je i paprika nadjevena sirom. Zanimljivo je da je isto jelo zabilježeno kao pučko jelo bilogorsko-podravske regije.

Pečene šparoge s tjesteninom

Sastojci: 25 dag makarona, sol, 25 dag svježih ili smrznutih šparoga, 2,4 dl vrućeg vrhnja, svježe mljeveni papar, 2 tučena jaja, 2 žlice ribanog ovčjeg sira, 1 žlica maslaca.

Kuhajte makarone u velikom loncu slane vode. Šparoge narežite na 2 cm dužine. U slanoj vodi svježe šparoge kuhajte 6 do 8 minuta, a smrznute samo 4 minute. Ugrijte pećnicu na 200 °C. Ocijedite šparoge iznad lonca u kojem kuhate tjesteninu i stavite ih u posudu s vrućim vrhnjem i kuhajte polagano 2 minute. Posolite i popaprite po ukusu. Pokrijte ih i stavite na stranu. Ocijedite makarone, vratite ih u lonac i miješajte 2 do 3 minute da ispari sva zaostala tekućina. Pustite da se malo ohlade. Pažljivo umiješajte šparoge i vrhnje, zatim jaja i ribani ovčji sir. Dodajte soli i papra po potrebi. Smjesu izlijte u vatrostalnu posudu premazanu uljem. Pospite preostali sir i pahuljice maslaca. Pecite 20 do 30 minuta dok površina ne porumeni i pospe se mjehurićima.

Poslužite vruće.

Ovo jelo možete poslužiti kao prilog uz teletinu i piletinu, a može biti i glavno jelo s dodatkom šunke rezane na kockice.

Vrganji na seljački način

Sastojci: 40 komada vrganja (kapice), 20 dag maslaca, 3 dl vrhnja, 5 jaja, sol, 1 žlica kosanog peršina, 30 dag ribanog sira.

Kape mladih vrganja operite i pažljivo posušite krpom. Lim podmažite maslacem, stavite kape vrganja tako da unutarnja strana bude prema gore. Posolite i stavite peći u vrućoj pećnici. Vrhnje i jaja dobro umutite i posolite. Kada su vrganji napola pečeni, zalijte ih svim vrhnjem da ogreznu u vrhnju i vratite u pećnicu. Pecite dok se vrhnje malo ne stegne. Tada u vrganjeve kape stavite ribani sir, pospite kosanim peršinom i zapecite.

Pokladnice sa sirom

Sastojci: 24 dag brašna, 6 dag maslaca, 12 dag kačkavalja, pola umućenog jaja, kavena žličica praška za pecivo, sol, malo mlijeka.

Izmiješajte brašno s malo soli i praškom za pecivo, te dodajte maslaci, uz stalno miješanje, redom kačkavalj, pola umućenog jaja i toliko mlijeka da se može zamijesiti čvrsto tijesto. Pospite brašnom pa ga glatko umijesite. Rastanjite tijesto i oblikujte okrugle pogačice. Premažite svaku umućenim jajem i pecite da porumene.

Po želji, prepolovite ih i stavite im nadjev od umućenog maslaca, sira, poriluka i sitno kosanog peršinova lista.

Plešivički zelenjaki

Sastojci; Tijesto: 40 dag bijelog pšeničnog brašna, 1 dl vrhnja, 1 jaje, 15 dag maslaca, soli po potrebi. Nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl vrhnja, 15 dag maslaca, svežanj peršinova lišća, svežanj lišća od mladog luka ili poriluka, 2 jaja, soli po potrebi.

Umijesite tijesto od nabrojenih sastojaka, pa ga razvaljajte u dva „lista“ veličine i oblika lima za pečenje. Za nadjev, na maslacu propirajte nasjeckano lišće peršina i luka ili poriluka, zalijte vrhnjem i malo ohladite. Dodajte to svježem siru, promiješajte umućena jaja i posolite po želji, te sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Jedan „list“ tijesta položite u namašteni lim, po njemu rasporedite nadjev i pokrijte ga drugim «listom» tijesta. Premažite žumanjkom i pecite u pećnici.

Ovaj naputak zabilježio je 1898. godine *Vatroslav Rožić* u sklopu poznate tadašnje akcije zapisivanja narodnih običaja. On zelenjake zove „strukli zelenjaki“ i kaže: *Vu štrukle zelenjake meče se blitva, metica, peršin, luka (perje od poriga luka, a i od kožjaka) i pečedu se na ciglu v peči kak kruv, a moredu se peči i na protfanu i v zdeli, ali se mora v peč vrči; štrukli zelenjaki se deladu prez kvasa ..*

Dunavska pita zeljanica

Sastojci: 0,5 kg tankih kora za pitu, 0,5 kg špinata, 25 dag kajmaka, 80 dag ovčjeg sira (čvrstog), 2 dl ulja, 1 l ovčjeg mlijeka, 9 jaja.

Priprema se kao i svaka druga pita/„štrudl“. Špinat ne polijevajte vrućom vodom, nego ga svježeg-sirovog, opranog, skošite, izgnječite, iscijedite i izmiješajte sa svim sastojcima, sir usitnite-izribajte. Pitu ispecite u podmazanom limu, poslužite toplo. Jede se rukom uz crno pivo.

Fratarski štrukli

U klasični nadjev (kravlji sir, jaja, vrhnje) dodaju se listići kratko poprženih pečurki (šampinjona ili kvalitetnih sezonskih gljiva), popržene kockice suhe i svježe vratine s vrlo malo sitno sjeckanog luka. Štrukli se kratko kuhaju, zatim zapeku preliveći vrhnjem i prije posluživanja pospu se suhim dimljenim kravljim sirom.

Uz štrukle se obavezno pio špricer, s pravom sodom iz klasičnih boca sadržaja 0,5 l ili 1 l. Špricer je dugo vremena bilo - pravo zagrebačko piće.

Nonina kanavaca

Sastojci; Tijesto: 30 dag brašna, 3 jaja, sol. Nadjev: 50 dag mljevenog junećeg mesa, 3 žlice maslinova ulja, 3 žlice sjemenoga ulja, 35 dag špinata, 5 dag pršuta, 4 češnja češnjaka, sol, papar, 3 jaja, 10 dag tvrdog sira.

Špinat operite i kratko prokuhajte u sasvim malo vode. Ocijedite ga i nasjeckajte. Pršut i češnjak nasjeckajte, a sir naribajte. Mljeveno meso pirjajte na mješavini maslinova i sjemenova ulja. Kad meso omekša, dodajte špinat, pršut, češnjak, sol i papar. Sve zajedno još kratko propirjajte. Kad se smjesa ohladi, dodajte jaja i sir. Umijesite tijesto od brašna i jaja, soli i malo vode. Napravite ga nešto mekše od tijesta za rezance. Tanko ga razvaljajte. Rasporedite nadjev i pomoću stolnjaka zamotajte kao savijaču. Savijte u oblik puža, stavite u kuhinjsku krpu, a gore zavežite u čvor. Kroz čvor provucite kuhaču i stavite u slanu kipuću vodu, pazite da ne dodiruje dno posude. Kuhajte 40-45 minuta. Kanavacu izvadite, narežite na komade i prelijte umakom od rajčice u koji umiješajte kosani bosiljak. Poslužite s ribanim sirom.

Istra je nekada bila bogata goveđim meso, a danas je ostao *boškarin* (vol, kastrat; radna stoka) samo kao autentični relikv istarskog goveda, srebrnosive boje, crnih nepci i velikih rogova. U Vodnjanu je geno-park istarskog goveda.

Kanavaca; od *tal.* canovaccio - krpa, grubo rijetko platno. Obzirom da se jelo priprema kao savitak zamotan u kuhinjsku krpu, a za vrijeme kuhanja pliva u vodi i tako zadržava oblik, tako je i dobilo ime.

Ovako pripremljen savitak možete preliti maslacem, posuti ribanim sirom i poslužiti sa salatama po želji ili ga preliti umakom od sira i zapeći.

Hajdučka večera

Sastojci za proju: 30 dag kukuruznog brašna, 10 dag čvaraka, 2 jaja, sol, 25 dag kajmaka; masnoća za lim i prženje paprike; 60 dag paprike, 40 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag kajmaka, 5 jaja, brašno.

Zamijesite rijede tijesto od brašna, sitno nasjeckanih čvaraka, kajmaka, jaja, soli i vode. Zamastite lim, ulijte tijesto i pecite oko pola sata. Paprikama odrežite gornji dio i očistite ih od sjemenki i unutarnjih uzdužnih pregrada. Pomiješajte 4 žumanjka s kajmakom, sirom i malo soli. Od bjelancica napravite snijeg, lagano ga umiješajte u smjesu žumanjaka i sira, pa time nadjenite paprike. Zatvorite ih odrezanim gornjim dijelom („poklopac“), uvaljajte u brašno i umučeno jaje pa ispržite povremeno okrećući.

Uz papriku poslužite ispečenu proju koja se lomi rukama.

Domaća greblica

Sastojci: 40 dag bijelog brašna, 1 dl vrhnja, jaje, 15 dag maslaca, sol; Nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl vrhnja, 15 dag maslaca, zelen peršina, zelen mladog luka (ili poriluka), 2 jaja, sol.

Spojite sve sastojke i umiješajte tijesto, razvaljajte ga u dva dijela veličine posude za pečenje. Nadjev: na maslacu propirajte kosani peršin, luk, podlijte vrhnjem i ohladite. Spojite sa sirom, umiješajte razmućena jaja, posolite i miješajte da dobijete jednoliku smjesu. Posudu za pečenje namažite masnoćom, jedan dio tijesta stavite na dno, stavite nadjev i poklopite drugim tijestom. Premažite žumanjcima i ispecite.

Greblica; lopatica koja služi za vađenje žara i pepela iz krušne peći, vrsta rupičaste lopate za vađenje kruha iz krušne peći.

Pita od čvaraka s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag mljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanca, 3 žlice ruma, 1 dl vina, malo klinčića, žličica cimeta, malo soda bikarbonate, 40 dag brašna, 0,50 kg kravljeg sira, snijeg od 3 bjelanca, 4 žlice šećera, žlica ruma.

Mljevene čvarke pomiješajte s šećerom, žumancima, rumom i vinom. Miješajte dok se ne zapjeni, a tada dodajte klinčiće, cimet i sode bikarbonate. Dodajte brašno, umijesite tijesto i napravite dva kruščića. Ostavite ih pokrite i na toplom da odstoje pola sata. Dno lima zamastite i stavite jedan razvaljani kruščić, namažite ga nadjevom od protisnutog sira i umiješanog s bjelancima, šećerom i rumom. Na nadjev stavite drugi razvaljani kruščić, rubove spojite, na nekoliko mjesta probodite vilicom i zapecite u pećnici.

Pita (grč.) kolač, gibanica - vrsta jela koja se pravi od kora, (jufki) i raznog drugog nadjeva. Rade se slane i slatke pite. *Slane su pite*: sirnica, zeljanica, burek, krumpiruš (krompiruš), tikvenjača. *Slatke pite* su: baklava, jabukovača ...

Pita je „polagana“ ako se jufke polažu u pleh (tepsiju) a ne savijaju, a pita u „gužvu“ ili „gužvaliju“, ako se kore (jufke) savijaju.

Pita potječe s Bliskog istoka, a nenadmašivi su u njenom pravljenju (pita-burek) Turci.

Katmer pita (tur. katmera - karanfil) označava pitu koja se radi u Makedoniji

Pita od koprive - umjesto zelja koristi se kopriva

Pitino dijete - (pitica) mali kolač od tijesta što ostane iza pite

Lička cicvara

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 15 dag base, 17 dag maslaca, po jedna čaša kiselog mlijeka i kiselog vrhnja.

Na laganoj vatri prepržite kukuruzno brašno, pazite da ne poprimi nikakav miris (da se ne zapeče). U drugoj posudi rastopite maslac, kad se počne pjeniti skinite s vatre, dodajte sir, vrhnje i kiselo mlijeko. Lagano izmiješajte, vratite na vatru i u smjesu lagano sipajte poprženo kukuruzno brašno, sve će malo krčkati kad to radite. Kad dodajete brašno ne miješajte nego posudu lagano tresite. Pazite da ne zagori. Nakon desetak minuta cicvara je gotova. Poslužite toplo ili hladno obavezno uz hladno kiselo mlijeko.

Cicvara; jelo koje se spravlja, u tavi, od masla (ili kajmaka), sira i brašna. Razlikuju se po dodacima u osnovnom Sastojciu.

Nabujak od sira i koprive

Sastojci: 20 dag ocijeđenog svježeg kravljeg sira, 0,5 kg listova mlade koprive, 2 dl pšeničnog brašna, 3 jaja, prašak za pecivo, 1 dl ulja, sol.

Listove koprive operite i prelijte vreloom vodom. Ocijedite i iskošite. Dodajte dobro izmrvljeni sir, ulje, brašno, žumanjke, sol i prašak za pecivo, te snijeg od bjelanjaka. Sve lagano izmiješajte i stavite u nauljenu vatrostatnu posudu. Zagrijte pećnicu i pecite 40 minuta na 180 °C.

Poslužite toplo.

Pučka mudrost - *grom neće u koprive* - potječe iz germanske mitologije gdje je Donar, bog munje (čiji bljesak također pali i žari), a kopriva se naziva „Donnernessel“, što ukazuje na „Donarnessel“, odnosno na vezu koprive s Donarom, germanskim bogom oluje. U nekim alpskim područjima stavljaju seljaci koprivu u ognjište kad se približava nevrijeme „da ne bi grom udario u kuću“.

U ranijim vremenima prilikom približavanja nevremena, pivari su stavljali na kace za vrenje piva veliki grm kopriva, kako bi spriječili da im pivo za vrijeme trajanja nevremena ne postane kiselo.

Tartufi

Sastojci: 10 dag tartufa, 45 dag domaće pašte (tjestenine), 5 dag maslaca, sol i ribani ovčji sir.

Tartufe valja što sitnije iskosati i propržiti na maslacu. Nedokuhanu paštu (ne kuhajte je do kraja) ocijedite, pomiješajte s tartufima i opet propržite. Na kraju posolite i pospite s dosta ribanog sira te poslužite na toplom tanjuru.

Tartufi - gljive o kojima su još stari Rimljani ispredali priče zbog navodne magične moći - i danas su među najskupljim specijalitetima na svijetu. Istarski tartufi jedni su od najcjenjenijih na svijetu, a koristili su ih prije Rimljana i prastanovnici Istre.

GLAVNA JELA

Bribirski prisnac*

Sastojci: 5 dag kvasca, malo mlakog mlijeka, 0,5 dl ulja, 10 dag vlasca ili luka ljutike, 15 dag suhe mesnate slanine, 15 dag pršuta, 30 dag sira škripavca (polumasni kravlji sir, ocijeđen i malo fermentiran), 8-10 jaja, 30 dag brašna, 1/2 paketića praška za pecivo, koromač.

Kvasac namočite u mlijeku i pustite da se digne. Na ulju ispržite polovicu narezanog vlasca, na kockice narezanu slaninu i pršut, masu ohladite i dodajte joj na kockice narezan sir, nasjeckani koromač i papar. Posebno istucite pjenasto jaja te dodajte u prethodno pripremljenu smjesu kao i brašno i prašak za pecivo. Tijesto je slično biskvitu, ali je nešto rjeđe nego što se priprema kruh. Tijesto ostavite na toplom mjestu da se digne i prije pečenja (na temperaturi od 160 stupnjeva, oko 45 minuta) pospite ga preostalim nasjeckanim vlascom.

*prisnac se nekad posluživao za Božić i Uskrs. Ime jela dolazi od rijeci *prisno*, *prisnost*; iskreno, srdačno, blisko, prijateljsko.

Srdelice sa sirom

Sastojci: 1 kg srdelica, 2 dl ulja, sok od limuna, 2 češnja češnjaka, zelen peršina, sol, papar, 20 dag ribanog sira.

U čaši promiješajte ulje, sok limuna, kosani češnjak i peršin, sol, papar. Srdelice poredajte u posudu, prelijte pripremljenim ulje, i pecite oko 40 minuta u zagrijanoj pećnici. Pred kraj pospite ribanim sirom, pojačajte temperaturu i zapecite. Poslužite toplo.

Špageti s kunjkima

Sastojci: 10 dag luka, 2,5 dl ulja (miješano maslinovo i obično; pola-pola), 5 dag ukuhane rajčice, sol, papar, 1 kg očišćenih školjki, malo vina, sok limuna, 35 dag špageta, zelen peršina, sir za ribanje (paški ili parmezan).

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčicu (bolje je sasvim svježa), pazite da umak ne bude precrven. Zalijte s malo vode, dodajte nasjeckani peršin i školjke (prije toga ste ih prokuhali i izvadili im meso; školjke iz konzerve stavite zajedno s tekućinom). Popaprite i posolite (pazite jer su školjke slane). Začinite s malo limunovog soka i vina. Umak mora biti dosta oštar. Dodajte skuhanu i ispranu špagetu.

Rižoto Pelegrin*

Sastojci: 20 dag lignji, 20 dag sipa, po 20 dag dagnji i prstaca (važite očišćene), 10 dag mesa od škampi, 2 dl maslinovog ulja, 25 dag nasjeckanog luka, 2 žlice usitnjenog češnjaka, riblju juhu, 2 dl bijelog vina, grančicu ružmarina, 2 lista lovora, sol, papar, 2 kg riže, peršinova lista, ovčji sir za ribanje.

Na ulju propržite luk, dodajte češnjak i sipe. Nakon 10 minuta dodajte lignje, poslije još 10 minuta dagnje, još 10 minuta prstace i još 10 minuta škampe. Ovakav redoslijed je zbog tvrdoće mesa. Nakon slijedećih 10 minuta zalijte juhom i vinom, dodajte začine. Kad omekša, dodajte rižu (ako se želi bolji rižoto, stavlja se manje riže). Zalijevajte juhom i vodom, naposljetku provjerite okus, pospite nasjeckanim peršinom i sirom.

*Pelegrin; rt Pelegrin na otoku Hvaru (lat. peregrinus - putnik, hodočasnik, tuđin) bujne vegetacije.

Prženi krakovi hobotnice

Sastojci: 75 dag sušenih krakova hobotnice, ulje za prženje; za umak: malo maslaca, 2 dl mlijeka, 2 žlice oštrog brašna, 1 jaje, 5 dag ribanog paškog sira.

Krakove operite u vrućoj vodi i ostavite jedan sat u hladnoj vodi. Ocijedite, osušite, narežite na komade, uvaljajte u brašno i pržite na vrućem ulju. Posolite poslije prženja i poslužite s umakom; na rastopljeni maslac stavite brašno, sol i mlijeko i uz stalno miješanje kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. U ohlađenu smjesu umiješajte jaje i ribani sir.

Nadjevena kokoš

Sastojci: 1 kokoš (1,5 kg), sol, papar, 25 dag bijelog kruha, 12,5 dag luka, 15 dag svježeg kravljeg sira, 2 dag maslaca.

Kokoš dobro očistite, isperite i osušite te posolite izvana i iznutra. Za nadjev omekšajte kruh, očistite luk i narežite na ploške. Zgnječeni kruh pomiješajte sa svježim kravljim sirom i kosanim peršinom te nadjenite kokoš. Cijelu kokoš premažite uljem i pecite oko 70 minuta, u zagrijanoj pećnici, na temperaturi od 200 °C.

Zvacet od kokoši i labinski krafli

Sastojci: 1 kokoš otprilike teška 0,80 kg, 30 dag luka, ulje, sol, papar, 1 žlica koncentrata rajčice, 1 svežnjić lišća peršina, nekoliko iglica ružmarina; Krafli: 25 dag brašna, 35 dag suhog kravljevog sira, sol, 4 jaja, 5 žumanjaka, 10 dag groždica, ribana limunova korica, malo ruma i šećera.

Oljuštite luk, nasjeckajte ga i ispržite na ulju. Kokoš izrežite na komade i popržite na luku da porumeni. Umiješajte rajčicu i miješajte da se malo zaprži. Podlijte vodom i pirjajte. Dok se meso pirja, zamijesite tijesto od brašna, 1 jaja, malo soli i malo vode. Usitnite sir za nadjev, dodajte ostale sastojke i pomiješajte da dobijete povezanu smjesu. Tijesto razvaljajte kao za rezance, nadjev od sira podijelite duž ruba u hrpice, preklopite tijestom i čašom režite polukrugove. Ponavljajte dok ne utrošite sav nadjev i tijesto. Dobivene krafle spustite u kipuću slanu vodu i skuhaite. Ocijedite. Dogotovljenu piletinu posolite, popaprite, umiješajte ružmarin i još malo pirjajte. Prije posluživanja umiješajte kosani peršin.

Žgvacet (žguacet, žvacet, zvacet) gulaš, umokac s mesom; 1. autentični istarski i creski specijalitet, od mesa peradi, sa začinima kao ružmarin, žalfija i bosiljak (na otocima se to jelo radilo i od bravetine); meso priređeno s krumpirom. Dolazi od tal. guazzetto - ujušak, gulaš, paprikaš; 2. meso „na bokune“, „na kapulicu“, „na komadić“, „na luk“, meso od mlađeg ovna (*silazeta*) izreže se na manje komade i stavi se na ispirjani usitnjeni luk. Malo se poprži, posoli se, popapri i dodaju izrezani krumpiri i rajčice. Podlije se vodom i pirja. Ako se podlijeva prošekom zove se: *na štuvadu* (tal. stufato - podušiti, pirjati).

Creski naputak za zvacet: *pravi se od svakog svježeg mesa, bilo volujskoga, ovčjeg ili kokošnjeg. A radi se ovako: u padelici se rastopi slanina ili kojeg drugog smoka (ulje ne). U onu se mast metne razrezanog luka ili kapule ili česna i to se sufiga. Na to se u padelicu metne na malo razrezano meso te se i to neko vrijeme sufigaje (sufriguje). Kad je dosta sufigano, metne se malo papra i naliije vodom. Ovako se na žeravici kuha, dok nije kuhano. Tko hoće, pravi zvacet od samo mesa, no dobro je, ako se uzme i par krumpira. Zvacet se jede s kruhom ili po palenti. Juhom od zvaceta se poliju makaruni, fuži, biguli i praščići (vrsta tjestenine).*

Čazmanski odrezak s kroketima od krumpira

Sastojci za 10 osoba: 2 kg svinjetine bez kosti, 50 dag kuhane šunke, 50 dag sira trapista, 1 kg pečurki (šampinjona), 50 dag maslaca, 5 dl ulja, vino, ajvar, senf, juha od gljiva, prema potrebi.

Odrezak svinjetine dobro rastucite i posolite pa ga nadjenite štapićima narezane šunke i sira. Odrezak zamotajte i na kraju pričvrstite čačalicama, uvaljajte ga u brašno i pržite u dubokoj masnoći desetak minuta. Na maslacu prepržite šunku i pečurke, podlijte vodom, dodajte vina, pustite kuhati 1-2 minute te zgusnite juhom od gljiva (možete koristiti i juhu iz vrećice), dodajte ajvar i senf prema potrebi. Pržene odreske stavite u umak i pustite 5-10 minuta da krčka.

Odreske poslužite uz krokete od krumpira.

Kroketi; Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag maslaca, 2 jaja, prema potrebi: brašno, sol, papar, peršinov list.

Oguljeni krumpir operite, dolijte hladne vode, posolite, kuhajte ga, ocijedite i protisnite. Potom dodajte maslac, jaja, brašno, sol, papar, kosan peršinov list te sve zajedno umijesite u jednoličnu smjesu. Razvaljajte u valjak debljine od 2 do 3 cm, režite komade dužine 4 do 6 cm i pržite ih u vrućoj dubokoj masnoći.

Svinjska koljenica s mladim kukuruzom

Sastojci: 5 kom svinjskih koljenica, 1 kg mladog kukuruza, 50 dag luka (crljenca), 2 dl masnoće, 50 dag svježih paprike, 30 dag svježih rajčica, 40 dag pečurki (šampinjona), 3 dl vrhnja, 20 dag ribanog sira, sol, papar.

Koljenice posolite i ispecite napola, izvadite ih i stavite na toplo. Posebno na masnoći propirjajte luk izrezan na ploške do zlatnožute boje, dodajte svježju papriku izrezanu na krupnije komade i lagano pirjajte dok paprika ne bude napola pirjana. Na nju stavite pečurke izrezane na listiće, kuhani mladi kukuruz i lagano pirjajte nekoliko minuta. Posolite i dotjerajte okus. Lim ili oveću zemljanu posudu (u kojoj ćete poslužiti jelo) podmažite, stavite u nju koljenice i obložite pripremljenim kukuruzom. Po kukuruzima složite rezane kolutove svježih paprike i rajčice, stavite nekoliko kapa od pečurki, zalijte razmućenim vrhnjem, posipajte ribanim sirom i zapecite.

Prilikom posluživanja meso odvojite od kosti i izrežite, obložite koljenicu, a kukuruz stavite pored mesa.

Istarski nadjeveni odresci

Sastojci: 4 velika i tanka govedska odreska, 8 dag mljevene teletine, 8 dag mljevene svinjetine, 10 dag pečurki, 5 dag istarskog ovčjeg sira, 5 dag istarskog pršuta, 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 velika rajčica, ulje, 4 dl govedske juhe (možete zamijeniti 1 kockom instant govedske juhe), 1 dl vina (merlot), 4 masline, 2 žlice vrhnja, sol, papar, list lovora, svežnjić peršinova lista, žlicu ribanog sira, za prilog 30 dag lazanja (široki domaći rezanci).

Govedske odreske stucite, posolite i popaprite. Sir i pršut sitno nasjeckajte, umiješajte u meso. Nasjeckajte peršin, dodajte u smjesu i njome namažite odreske. Savijte ih u rollice pa poslažite u nauljenu zemljanu (vatrostalnu) posudu. Kratko zapecite u pećnici na 270 °C. Oljuštite i nasjeckajte luk, pečurke narežite na ploške. Ispržite luk da postane staklast, dodajte pečurke i pirjajte da pocakle. Oljuštite i nasjeckajte češnjak, a oguljenu rajčicu narežite na kockice te dodajte pečurkama. Juhom zalijte pečurke. Dodajte lovorov list, papar i vino pa prelijte preko odrezaka. Pirjajte ih na srednjoj temperaturi da meso omekša a umak se ukuha. Posebno skuhajte rezance u vodi sa žlicom ulja, skuhane ocijedite i umiješajte umaku, pospite ribanim sirom i miješajte na štednjaku da upiju umak. Na kraju umiješajte vrhnje, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite odmah.

U istarskim delicijama uživao je i glasoviti irski pisac James Joyce kad je boravi u Puli (1905. godine), kao profesor engleskog jezika, piše Stelio Crise, biograf irskog književnika. Obilazeći Portorož, Sečovelje, Piran, Pazin, Motovum, Vodnjan, pisac je ostavio svoje zapise iz kojih se može sačiniti i „Joysov jestvenik“.

Ramstek Daruvarskih toplica

Sastojci: 1,8 kg govedeg mesa od zadnjeg dijela (ramsteka; engl. rumpsteak), 20 dag šunke, 20 dag sira trapista, 10 dag kiselih krastavaca, senf, ulje, papar, sol.

Ramstek potucite, posolite, popaprite i premažite senfom. Na polovicu ramsteka stavite plošku sira, plošku šunke i krastavac. Preklopite drugom polovicom mesa, pričvrstite čačalicama i pecite na žaru.

Beljski odrezak

Sastojci: 75 dag govedskih odrezaka (biftek ili ramstek), 30 dag slavonskog kulena, 30 dag trapista, dimljenu slaninu.

Narežite što tanje odreske i istucite ih. Na polovicu svakoga odreska stavite komad kulena i sira, preklopite ih i krajeve pričvrstite čačalicama. Naglo ih ispržite na žaru. Na žaru ispržite i komade dimljene slanine, pa ih poslažite kao prilog.

Kalnički nadjeveni ražnjići

Sastojci: 2,5 kg svinjske pisanice, 30 dag domaće šunke, 30 dag domaćeg suhog sira, sol, papar, ulje.

Svinjsku pisanicu narežite u oblik medaljona, istucite i pospite solju i parom. Na to stavite domaću šunku i sir. Sve zajedno savijte, stavite na štapiće i pecite na vrućoj ploči. Po osobi se poslužuje po dva štapića (6 komada medaljona), a kao prilog poslužite povrće pripremljeno na maslacu i prženi krumpir.

Kobasice i sir

Sastojci: 6 kobasica (domaće), 30 dag tvrdog sira, 6 odrezaka domaće suhe prošarane slanine, malo ulja, ljuti začini.

Zarežite kobasice cijelom dužinom pa u svaki prorez stavite komad sira. Svaku kobasicu omotajte preko sira odreskom slanine i pričvrstite čačalicom. Premažite kobasice uljem i pecite na žaru, a potom začinite ljutim začинима.

Dropčići

Sastojci: 1 želudac kozlića ili sasvim mladog janjeta, svu krv, sol, papar, 1 kg luka, 3-4 režnja češnjaka (velika), 10 dag suhe slanine, vezicu-dvije lišca peršina, 10 dag svježe rajčice i 5 dag gusto ukuhane, 1-1,5 l govedske juhe, ribani ovčji sir, malo kvasine.

Želudac očistite i skuhaite u posoljenoj vodi, narežite na rezance kao za tripice (fileke). Usirenu krv narežite na kockice veličine 1/2 cm. Posebno načinite „pešt“: sasvim sitno skosajte slaninu, češnjak, peršin, sol i papar, pa umiješajte da dobijete glatku masu. Stavite je u jelo, zalijte juhom, dodajte kvasinu i rajčicu, pa prokuhajte. Prije posluživanja pospite sirom.

 Staro bračko jelo; drop = drob, parva, utroba, mali komadi; podrobac, podrobak - kuhan drob zatopljen lojem - također staro jelo.

Loptice od mesa i sira

Sastojci: 50 dag mljevenog mesa, sol, bijeli mljeveni papar, 2 češnja češnjaka, 1 mala glavica luka, 1 jaje, 3 žlice krušnih mrvica, 6 dag maslaca, 8 kocki (približno veličine dvostruke kocke šećera) polutvrdog sira, posebno 2-3 žlice krušnih mrvica u koje će te uvaljati loptice prije prženja.

Meso, začine, zdrobljeni češnjak, nasjeckani luk, jaje i mrvice umijesite u mesno tijesto i oblikujte 8 pogačica. Na svaku pogačicu u sredinu stavite kocku sira i dlanovima zavite u lopticu. Povaljajte u krušnim mrvicama i sa svih strana prepržite na maslacu. Ponudite sa sezonskom salatом i jogurtom ili uz sezonsko varivo od povrća.

Jela od mljevenog mesa brojna su i česta u našoj pučkoj kuhinjskoj tradiciji. Mljevenim mesom ne nadijevaju se samo sarme i paprike nego i tikvice, krastavci, korabice i drugo povrće, a ako spomenemo još i ćufte, pa razne „štruce“ i „šnicle“. očito je da je izbor jela od mljevenog mesa uistinu vrlo širok.

Kad znameniti *Anthelme Brillat-Savarin*, koji je živio u XVIII stoljeću, u svom kapitalnom djelu *Fiziologija ukusa* tvrdi da je pripravljanje sirovog mesa (*tatarski biftek*) ispod sedla zapravo hrvatski običaj i da su tu modu u Francusku prenijeli profesionalni vojnici iz Hrvatske, koji su služili na francuskom dvoru, treba mu vjerovati.

Juneći odresci u zelenom umaku

Sastojci: 4 juneća odreska, 4 tanka odreska tvrdog sira, 4 hrenovke, 8 listova špinata, 4 dag maslaca, 2 češnja češnjaka, 2 žlice bijelog suhog vina, ulje, brašno, sol, papar.

Zeleni umak: 30 listića bosiljka, 5 češnja češnjaka, 5 grančica peršina, 3 dag ribanog parmezana, šaka oraha ili pinjola, 3 dag ribanog ovčjeg sira, malo maslinovog ulja.

Odreske istucite, posolite, popaprite, na svaki stavite plošku sira, po dva lista špinata i hrenovku. Uvijte, omotajte koncem, pobrašnite i prepržite na ulju s obje strane. Odreske stavite u drugu posudu na rastopljeni maslac, češnjak iskošite, stavite između odrezaka i zalijte vinom. Pirjajte na maslacu da alkohol ispari, a kasnije podlijevajte vinom dok odresci ne omekšaju. Gotove odreske prelijte na tanjuru s ne previše rijetkim ni pregustim umakom. Priprema umaka; usitnite i izmiješajte u mikseru češnjak, peršin i sol. Dodajte ulje kao da spravljate majonezu. U malo razrijeđene smjese dodajte mljevene orahe (ili pinjole), i miješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Umak ne smije biti previše rijedak, a zgušnjavate ga dodavanjem parmezana.

Zeleni umak možete poslužiti umiješan u juhu od povrća, kuhanu ribu s dodatkom kosanih maslina i kriškicama limuna.

Da li je zeleni umak pelješački autentični specijalitet, teško je ustvrditi. No, činjenica je da su ga poznavale vrijedne domaćice kapetanskih orebičkih kuhinja. One su u zeleni umak dodavale polovice pelješačkih crnih maslina.

SALATA

Proljetna salata

Sastojci: 75 dag mrkve, 40 dag tvrdog sira (paški), dvije čaše jogurta, jedan limun, žlicu šećera, 6 do 8 listova zelene salate, sol, papar.

Očišćenu mrkvu i sir izribajte i stavite u okruglu staklenu zdjelu obloženu svježim listovima zelene salate. Za umak kojim će te preliti salatu, dobro umutite jogurt, u njega uspite žlicu strugane kore limuna i iscijeđeni sok limuna, dodajte šećer, sol i papar, sve dobro izmiješajte i ukrasite ribanom koricom limuna.

Salatu i umak poslužite odvojeno s kriškama bijelog kruha koji ste premazali maslacem.

Tucana salata od paprike

Sastojci: 1 kg mesnatih crvenih paprika, 1 kriška ovčjeg sira, 20 dag rajčice (oguljene i sitno izrezane), 1 glavica sitno kosanog luka, peršin, sol.

Pečene, oguljene i od sjemenki očišćene paprike iskošite, stavite u porculansku posudu i dobro izmiješajte s lukom, peršinom uljem, rajčicom i solju. Trebate dobiti glatku masu, poslužite rashlađeno.

Salata od pečene paprike s ovčjim sirom

Sastojci: 1 kg mesnatih paprika - babura, 30 dag ovčjeg sira, 2 tvrdo kuhana jaja, pola šalice jogurta, 3 žlice ulja, 1/2 žličice soli, 1 žličica kosanog peršinovog lista, 2 ljuta feferona, 6 malih rajčica.

Ispecite paprike, stavite u zdjelu i poklopite da se ohlade. Ogulite kožicu, prerežite paprike, odstranite im sjemenke i narežite na komadiće. Usitnite sir, olupljena jaja naribajte na krupni ribež, dodajte ulje, jogurt i peršinov list. Dobro izmiješajte, začinite solju i stavite u zdjelu na papriku. Pospite kosanim feferonima i složite cijele male rajčice.

Poslužite uz kuhani buncek, rebrica ili šunku.

Salata od sira

Sastojci: 20 dag tvrdog sira, 1 veća zelena paprika, 1-2 dl kiselog vrhnja, sol, sok limuna, masline.

Sir i zelenu papriku izrežite na kockice i pomiješajte s vrhnjem. Posolite i dodajte sok limuna i sve pomiješajte. Ukrasite maslinama i poslužite.

SLATKA JELA

*Hrvatska gibanica**Sirovine:*

za tijesto: 1/2 kg brašna, 1 jaje, 1 žlica masti i malo mlijeka;

za nadjev: 3/4 kg kravljeg sira, 1 žlica mrvica, 1 žlica šećera, 1 žlica groždica, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlica maslaca;

za posipanje: 1 žlica maslaca i šećer u prahu.

Postupak:

Napravite tijesto od brašna i jaja, pa dodajte nešto toplog mlijeka i mast. Kad ste dobro umijesili tijesto, razvaljajte ga i narežite na ploške veličine tave.

Nadjev napravite ovako: u zdrobljen kravlji sir umiješajte postupno mrvice, šećer, groždice, kiselo vrhnje, razmućena jaja i maslac.

U zamašćenu tavu stavite najprije jednu ploču tijesta. Na nju namažite sloj nadjeva. Na nadjev dolazi druga ploča tijesta, pa opet nadjev i tako redom. Na vrh gibanice mora biti tijesto i tu ploču namažite otopljenim maslacem. Pecite gibanicu u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu gibanicu narežite na dugoljaste komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

Naputak je pisan izvorno

Zagorska, slatka, savijača od buče i sira - štrukli, štruklji

Sastojci: 60 dag buče, 30 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag kristal šećera, 8 dag maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, vanilin šećer u prahu, 2 žumanjka, 2 bjelanca, 1/2 limunove ribane korice.

Sir protisnite kroz sito, dodajte 10 dag kristal šećera, žumanjak, ribanu limunovu koricu i vrhnje pa sve skupa dobro izmiješajte. Očišćenu buču na ribežu izribajte u tanke rezance, dodajte siru i dobro umiješajte. Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg s 5 dag kristal šećera (kad se bjelanjci dobro zapjene, dodajte 1/3 šećera i tucite dalje dok se šećer rastopi, na to opet dodajte 1/3 šećera itd.), pa lagano izmiješajte nadjev. Razvučeno i posušeno tijesto poškopite rastopljenim maslacem. Tijesto po duljini napunite nadjevom, poklopite tijesto koje visi preko stola do nadjeva (obje kraće i dulje strane), poškopite rastopljenim maslacem, savijte i stavite u namazani lim. Premažite gornju stranu maslacem i pecite u srednje vrućoj pećnici dok ne dobije lijepu rumenu boju. Zatim savijaču izvadite iz pećnice, pokrijte čistom krpom i stavite na toplo mjesto do upotrebe. Kad se savijača iznosi na stol, pospite vanilijevim šećerom u prahu.

Po istom naputku radi se i slana savijača od buća - bučnica, ali bez šećera. Na današnjim zagorskim svadbama još su obavezni (od mnogih drugih prijašnjih jela) samo štrukli od sira, juha i pečenje od peradi.

Zdigana sirova pogača

Sastojci; Tijesto: 1 kg oštrog brašna, 10 dag maslaca, 5 dag kvasca, 2 žlice ulja, 1 žlica šećera, sol;

Nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 30 dag ribane jabuke, 15 dag šećera, 1 paketić vanilin šećera, 1 jaje.

Kvasac umiješajte s malo mlijeka i šećera, i ostavite da uzađe. Dodajte ga brašnu, maslacu, ulju, šećeru, soli i mlijeku, i zamijesite tijesto. Ostavite ga 1 do 2 sata da uzađe. Tijesto razvaljajte, premažite nadjevom (umiješajte sve sastojke za nadjev), zarolajte i narežite na komade dužine 5 cm. Stavite u namašteni lim i pecite u pećnici na temperaturi od 180 °C oko 20-30 minuta. Vruće pogače pospite šećerom u prahu.

Stara riječ *zdigana* označuje da je kruh ili kolač rađen s kvascem, tj. *izdignuti kvasac* ili *zdignuto tijesto* povećalo je svoj obujam.

Gibanica

Sastojci; Tijesto: 60 dag brašna, 4 dag masti ili ulja, 2 dl vode. 3 g soli.

Nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag šećera, sol.

Brašno stavite na dasku, u njemu napravite udubinu i u nju stavite ulje ili rastopljenu mast, sol i mlaku vodu. Kuhačom izradite glatko tijesto i ostavite ga na toplom mjestu oko 20 minuta (pokrijte toplom zdjelom). Tijesto zatim razdijelite i valjkom razvaljajte u mlinac (ne pretanko), polijte mašću i premažite svježim sirom, sa šećerom (*slatka gibanica*) ili sirom sa solju (*slana gibanica*), zavaljajte u rolu i stavite u namašćeni lim, prelijte uljem i stavite peći.

Prekmurska gibanica

Hrvatska/Slovenija



Glasoviti kolač čije autorstvo dijele dvije države s obje strane rijeke Mure.

Sastojci; Prhko tijesto: 40 dag brašna, 20 dag maslaca, 2 žumanjka, 2 do 3 dl slatkog vrhnja.

Tijesto za razvlačenje: 30 dag brašna, 1 jaje, 1 žlica ulja, mlaka voda.

Nadjev: 25 dag mljevenih oraha, 50 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag mljevenog maka, 2 kg ribanih jabuka, 10 dag groždica, maslac i slatko vrhnje za polijevanje, šećer, limunova kora, malo cimeta.

Prhko tijesto za podlogu razvaljajte u veličinu lima i položite ga na zamašćeno dno. Dobro izrađeno lisnato tijesto razdijelite u 6 kruščića, premijesite ih, pokrijte i ostavite stajati 30 minuta. Prvi kruščić razvucite na veličinu lima, stavite ga u njega i obrežite rubove. Na tijesto naizmjenice stavljajte nadjev od sira (sir pomiješan s jajem, slatkim vrhnjem i ribanom limunovom koricom), oraha, jabuka, i maka. Svaki sloj poprskajte vrhnjem i topljenim maslacem te pokrijte tijestom. Zadnji sloj je tijesto i na njega stavite komadiće maslaca. Pecite 80 minuta. Kolač se poslužuje vruć ili hladan u posudi u kojoj je pečen.

Mak, šećer i grožđice prelijte kipućim mlijekom i dobro izmiješajte, dodajte po želji malo vanilin šećera. Ostavite sve da se ohladi.

Siru dodajte jaja, šećer, sol i otopljeni maslac, sve dobro promiješajte.

Mljevene orahe pomiješajte sa šećerom i ostavite suhe.

Ribane jabuke pomiješajte sa 10 dag šećera i cimetom.

Štrukli s repom

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 8 žlica ulja, 1 žlica octa, sol, 1 kg repe, 30 dag kravljeg sira, 5 dag pšeničnog grisa, 10 dag maslaca, 2 jaja, 2 dl vrhnja, vode po potrebi.

Nadjev: opranu repu ogulite, naribajte i skuhajte u slanoj vodi. Ohlađenoj repi stisnite vodu i zalijte mlijekom, te ostavite da tako stoji najmanje 5 sati. Repu ponovo stisnite, pomiješajte sa svježim kravljim sirom i grisom.

Tijesto: zamijesite brašno s 2 žlice ulja, 1 žlicom octa, soli i mlakom vodom. Ostavite da stoji 1 sat. Nakon toga razvucite tijesto, premažite uljem i stavite pripremljeni nadjev, 1 dl vrhnja izmiješajte s 1 žumanjkom, snijegom od 2 bjelanca i 5 žlica ulja, i prelijte preko nadjeva. Tijesto savijte u „štrudl“ i stavite peći na 180-200 °C 25-30 minuta. Tokom pečenja premazujte maslacem i prelijte ostatkom vrhnja. Pečene štrukle pokrijte ubrusom 5 minuta, zatim pošecerite i poslužite tople.

U nekim našim krajevima u štrukle se dodaje i mljeveni mak; na spomenuti naputak dodajte 10 dag maka. Umjesto pravljenja tijesta, možete uzeti 10 tankih kora.

Štrukli s kiselom repom

Sastojci; Tijesto: 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, 1,5 dag kvasca, sol, 3 dl vode;

Nadjev: 30 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 30 dag kisele repe, sol.

Od brašna, ulja, soli i rastopljenog kvasca u toploj vodi s malo šećera kuhačom izradite tijesto dok se ne pojave mjehurići. Tijesto posipajte brašnom i ostavite najmanje pola sata dizati, zatim razvaljajte, premažite nadjevom, savijte u savijaču (štrukl), izrežite na komade i stavite u podmazani lim. Prelijte mašću, stavite u pećnicu i poslužite još toplo.

Nadjev: sir izmiješajte s jajima, posolite, dodajte ocijeđenu repu i sve promiješajte.

Umjesto kisele repe može se dodati mlada bundeva izrezana na rezance - tada je to slana bučnica.

Kuhani međimurski štrukli

Sastojci; Tijesto: 50 dag bijelog brašna, 3 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, 15 dag maslaca, 1 žlica masti;

Nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 1 jaje, 15 dag šećera, 10 dag groždica, 1 vrećica vanilin šećera, 70 dag ribanih jabuka, 10 dag šećera, 1/2 paketića cimeta.

Od brašna i jaja zamijesite tijesto. Podijelite na četiri dijela i svaki dio posebno razvaljajte. Sačinjene mlince kuhajte u slanoj kipućoj vodi ne više od tri minute. Izvadite iz vrele vode i uronite u hladnu vodu, te položite na pobrašneni stolnjak i polijte rastopljenim maslacem. Nadjev od sira rasporedite na polovicu kuhanih mlinaca, zavijte, stavite u zamašćeni lim, razrežite na komadiće i prelijte kiselim vrhnjem. Pecite oko 45 minuta na srednjoj temperaturi od 180 °C.

Na isti način možete prirediti i štrukle od jabuka.

Popečnjaci

Sastojci; Tijesto: 1 kg brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, 3 g soli, 3 dl vode.

Nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 3 žumanjka, 2 dl vrhnja, 1 dl ulja, 1 dag soli, 0,5 dl mlijeka, 50 dag kukuruznog brašna, 4 dl vrhnja.

Od brašna, jaja, ulja, vode i soli umijesite tijesto i razvaljajte na debljinu od 3mm, premažite prethodno pripremljenim nadjevom, preklopite i savijte. Prije pečenja prelijte s dosta vrhnja. Poslužite toplo.

Nadjev: izmravljeni sir, žumanjke, vrhnje, ulje i malo soli izmiješajte u jednoličnu smjesu. Posebno kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom i ostavite da malo omekša, zatim sve zajedno pomiješajte i premažite preko pripremljenog tijesta. U nadjev možete dodati tučene orahe i šećer.

Kolač od kravljeg sira

Sastojci; Tijesto: 8 dag maslaca, 5 dag šećera, 1 žumanjak, 28 dag brašna, malo soli i malo ribane limunove korice, 1,5 dag kvasca, oko 1/8 l mlačnog mlijeka.

Nadjev: 3 dag maslaca, 5 dag šećera, 2 žumanjka, 25 dag svježeg kravljeg sira, 3 žlice kiselog vrhnja, malo limunove kore, 4 dag groždica, 2 bjelanca, maslac za podmazivanje.

Promiješajte otopljeni maslac sa šećerom i žumanjkom, a zatim umiješajte brašno i dignut kvasac u mlačnom mlijeku. Tijesto posolite i izradite. Stavite ga na toplo mjesto da uzađe. Dvije trećine tijesta stavite u zamašćeni lim i raširite ga po dnu dlanovima koje ste prethodno pobrašnjili. Namažite tijesto nadjevom i preko toga složite ostatak tijesta. Oblikujte rukama svitke debljine od 1 cm i složite ih unakrsno u dijagonali. Svitke ćete lakše oblikovati ako tijesto malo pobrašnjite.

Nadjev: umiješajte pjenasto maslac i dodajte mu šećer, žumanjke, protisnuti kravlji sir, vrhnje, ribanu limunovu koru, groždice i čvrst snijeg od bjelanaca.

Dizani kolač - Buhtl, Buftl, Sače

Sastojci; Tijesto: 70 dag brašna, 3 jaja, 4,5 dag svježeg kvasca, 3 dl mlijeka, 10 dag šećera, 15 dag masnoće (ulje ili rastopljeni maslac), sol.

Nadjev: 50 dag kravljeg sira, 2 jaja, 20 dag šećera.

U posudu s malo brašna stavite kvasac prethodno otopljen u mlijeku s malo šećera. Posudu prekrijte krpom i ostavite na toplom mjestu oko 15 minuta da uzađe. Tada polako dodajte brašno, preostalo mlijeko, jaja, šećer, sol i masnoću, izmiješajte i izradite kuhačom dok se ne pojave mjehurići i tijesto ne odvaja od posude i kuhače. Posudu ponovo prekrijte i ostavite da stoji na toplom mjestu 50 minuta. Kad je tijesto dovoljno dignuto, stavite na dasku posutu brašnom, malo umijesite i razvaljajte (oko 0,5 cm debljine). Zatim premažite nadjevom, savijte i stavite u namašteni lim i ostavite na toplom mjestu još 10 minuta da se diže. Pecite 40-50 minuta na temperaturi 200-220 °C.

Nadjev: u svježi kravljji sir umiješajte šećer i jaja.

Od istog tijesta prave se buhtli nadjeveni različitim nadjevima. Kao nadjev za dizani kolač često se uzima domaći pekmez od šljiva, orahe ili mak.

Margarete - Perice

Sastojci; Tijesto: 1,5 kg brašna, 1 dl vrhnja, 2 dag kvasca, prstohvat soli.

Nadjev: 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 0,5 dl vrhnja, 2 dl vrhnja za preljev.

U brašno dodajte rastopljeni kvasac, vrhnje, sol i umijesite. Dodajte tople vode, ako je potrebno. Dignuto tijesto razvaljajte na debljinu od 2 cm, i stavite u podmazani i pobrašnjeni lim. U sir dodajte jaja, vrhnje i sol. Izmiješajte i nanosite preko tijesta. Rubove tijesta podignite i prelijte vrhnjem. Zapecite i poslužite toplo.

Uskršnje jelo

Paljug

Sastojci: 1 kg brašna, 6 jaja, 50 dag svježeg kravljeg sira, 5 dl vrhnja, 3 dag kvasca, 3 dag soli, 5 dag maslaca.

Od brašna, kvasca i vode umijesite tijesto, kao za kruh. Tijesto stavite u zemljanu okruglu posudu, namazanu maslacem i posutu brašnom, te rukama rastanjite na debljinu 4-5 cm. Na tijesto stavite sir u koji dobro umiješajte vrhnje, jaja i sol. Pecite 30 minuta u zagrijanoj pećnici (nekada se to peklo u krušnoj peći).

Poslužite toplo, rezano na kriške.

Ime ovog starog jela potječe od riječi *palja* tj. pljeva ili mekinje, posije. *Paljavac* opet znači - hljeb od mekinja ili posija. Ova vrsta kolača nekada se radila od mekinja ili posija, jer je bijelo brašno bilo samo za - gospodu.

Bazlamača sa sirom

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna (ili kukuruzne krupice), 10 dag bijelog brašna, 50 dag svježeg kravljeg sira, 6 jaja, 1 l mlijeka, 3 dl vrhnja, 1 dag soli, mast.

U mlijeko umiješajte kukuruzno brašno i bijelo brašno, izmravljeni sir, žumanjke i sol. Na kraju lagano umiješajte snijeg od čvrsto ulupanih bjelanaca, stavite u namazani lim i pecite u pećnici na temperaturi od 150 °C dok ne porumeni. Zatim prelijte vrhnjem i ponovo zapecite.

Zlevanka od bijelog brašna

Sastojci: 80 dag brašna, 3 dl vode, 5 dl mlijeka, 30 dag svježeg kravljeg sira, sol, šećer za posipanje.

Bijelo brašno umutite s vodom i mlijekom, dodajte svježi kravli sir i dobro izmiješajte. Smjesu ulijte u namazani lim (uljem ili mašću) i pecite u pećnici. Pečenu zlevanku posipajte kristal-šećerom.

Kukuruzna zlevanka

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag svježeg sira, sol, malo sode bikarbone (5 g), 3 dl vrhnja, masnoća, šećer za posipanje.

U mlijeku umutite kukuruzno brašno i izmravljeni sir, dodajte sodu bikarbonu i sol. Smjesu izlijte u namašteni lim, prelijte vrhnjem i pecite u pećnici oko 30 minuta. Pečenu zlevanku izrežite i pospite šećerom.

Kukuruzne palačinke sa sirom

Sastojci: 60 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 30 dag masnoće, 6 jaja, 1 kg svježeg kravljeg sira, 5 dl vrhnja, 1 paketić groždica, 10 dag maslaca, 5 dl mlijeka, 20 dag kristal šećera.

Od mlijeka, 4 jaja, kukuruznog i pšeničnog brašna napravite smjesu za palačinke i ostavite da odleži pola sata. Ispecite 10 palačinki i nadjenite ih sirom u koji ste dodali šećer, jaja i groždice. Lim s maslacem ugrijte, stavite palačinke, prepecite s obje strane i prelijte razmućenim jajima i vrhnjem. Pustite da proključa.

Prilikom posluživanja obilno zalijte prelivom u kojem ste ih pripremili.

Cicvara

Sastojci: 7 dl kukuruznog brašna, 7 dl svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 7 dl mlijeka, malo soli, mast za kalup, 1-2 dl vrhnja, šećer za posipanje.

Pomiješajte brašno sa zgnječenim sirom, zalijte mlijekom, dodajte sol i jaja. Dobro promiješajte. Kalup namažite mašću, stavite mješavinu, odozgo premažite vrhnjem i ispecite. Pečeno pospite šećerom.

Cicvara (gotovac), jelo iz Poljica priređuje se drugačije; mladi sir se usitni i poprži s maslacem, kad je skoro gotovo zalije se razmućenim jajima.

Gotovac

Sastojci: 30 dag kajmaka, 25 dag kukuruznog brašna, 35 dag sira iz mješine, 0,5 l vode, med.

U posudu stavite kajmak, dolijte vode i kuhajte na laganoj vatri oko 5 minuta. Maknite s vatre, postepeno dodavajte brašno, neprestano miješajući. Vratite na štednjak i kuhajte, neprestano miješajući, oko pola sata. U skuhani „gotovac“ dodajte sir izrezan na komadiće, promiješajte i poslužite toplo. U svečanim prilikama jelo se prelijevalo medom.

Gotovac znaci „gotovo jelo“, u nekim krajevima zovu ga i cicvara.

Sirnica, prosulja

Sastojci: 50 dag šećera, 1 kg svježeg kravljeg sira, 10 jaja, 2 žlice pšeničnog ili kukuruznog brašna, 2 žlice mrvica, maslinovo ulje, 1/2 limuna.

Razmutite jaja sa šećerom, dodajte brašno, sir, mrvice, malo maslinova ulja i limunov sok. Dobro promiješajte. Pripremljenu smjesu uspite u zamašćeni lim (prosulju) i pecite u pećnici.

Prosulja je starinska posuda od pokositrenog željeza. Sirnica, prosulja radila se za blagdane i svadbe.

Buhte (Buhtli) sa sirom

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 2 žumanca, 4 žlice otopljene masti, 1 žlicu šećera, 3 dag kvasca, malo soli, 1 šalica mlijeka; za nadjev: 50 dag kravljeg sira, 1 jaje, malo soli, malo šećera, 3 žlice vrhnja; za mrvice: 10 dag maslaca, 10 dag šećera, 5 dag brašna.

Kvasac stavite u malo mlijeka sa šećerom i brašnom, i ostavite da uzade. Umiješajte sa ostalim sastojcima i lupajte kuhačom da se počnu dizati mjehurići. Pokrijte krpom i ostavite na toplom mjesto da uzade. Sir zgnječite i pomiješajte s ostalim sastojcima za nadjev. Tijesto razvaljajte, narežite na četverokute, svaki premažite s nadjevom i savijte. Stavite u namašteni lim, prethodno svaki svitak namažite sa svih strana da se međusobno ne slijepe. Ostavite da opet uzade. Izmrvite brašno i šećer s maslacem, te pospite po buhtama. Pecite 45 minuta na umjerenoj vatri i poslužite još tople.

Paljuv

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 4 dag kvasca, malo soli, žličica šećera, 2 žlice maslaca, malo mlijeka; za nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 2 dl vrhnja, soli po ukusu.

Kvasac smrvite u malo mlijeka sa šećerom. Kad uzađe, dodajte u brašno, dolijte s 2 dl mlakog mlijeka i zamijesite tijesto. Lim zamastite, u njega položite tijesto i ostavite da uzađe. Sir zgnječite, dodajte jaja, vrhnje i sol, dobro izmiješajte i prelijte preko tijesta. Pecite na srednjoj vatri oko sat i pol.

Paljak, paljka je drvena velika žlica, ispolac. Kako se taj kolač radio bez određenog naputka u količini, od „oka“ (kako se uostalom i radile „stare“ domaće), kao da se sve uzima drvenom žlicom, tako je nastao i naziv tog kolača.

Jastučići sa sirom

Sastojci: 1 kg brašna, 3 dag kvasca, sol, 1 kg svježeg kravljeg sira, 2 jaja; mrvice, mast.

Razmrvice kvasac u malo tople vode s malo brašna. Kad na toplom uzađe, umiješajte s brašnom, malo vode i solju u dosta tvrdo tijesto. Ostavite ga na toplom oko pola sata. Podijelite tijesto na 4 dijela i svaki razvaljajte na kvadrate veličine 20 x 10 cm. Dobro ocijeđeni sir pomiješajte s jajima, posolite i podijelite po razvaljanom tijestu u hrpice. Preklopite tijesto, narežite na jastučice (režite bridom tanjura) i kuhajte ih u vreloj vodi 10 minuta. Izvadite i prelijte mrvicama isprženim na masti.

Siromaki

Sastojci: 1 svježi kravljji sir, 5 žlica brašna, 4 žlice otopljenog maslaca, 2 dl vrhnja, 5 dl kukuruznog brašna; velike listove kupusa.

Sve sastojke dobro izmiješajte. dobiveni nadjev premažite preko listova kupusa. Nekada se taj kolač pekao u krušnoj peći a danas se radi u pećnici. Ispečeno odmah poslužite, a svatko žlicom skida pečeni nadjev s lista kupusa.

Pera

Sastojci za tijesto: 1,25 kg brašna, malo soli, 0,5 dl ulja, 0,5 l mlijeka; za nadjev: 1 svježi kravljji sir, 1 jaje, malo brašna, sol; za preljev: 2 dl vrhnja, 1 jaje.

Od brašna, soli, ulja i mlijeka zamijesite tijesto i ostavite ga da počiva sat vremena. Zgnječite sir, dodajte jaje, sol i malo brašna za žitki nadjev. Tijesto razvucite na loparki (loporki, drvenoj lopati za krušnu peć, ili je zamijenite većim okruglim limom). Sir stavite na tijesto, krajeve malo zavinite preko ruba, sve premažite vrhnjem u koje ste umutili 1 jaje. Ispecite i poslužite toplo.

Pera su autentični kolač Vrbovečkog kraja

Gradečka pera

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, malo kvasca, 3 dl mlijeka, malo soli; za nadjev: 1 veći svježi kravljji sir, 2 jaja, 1/2 l prokuhane prosene kaše ili krupice (griza), 2 žlice šećera i malo soli; nekoliko žlica otopljenog maslaca, 2 dl kiselog vrhnja.

Od kvasca, malo mlijeka i malo šećera napravite kvas. Kad uzade, zamijesite tijesto s preostalim sastojcima. Ostavite ga na toplom da se diže. Za nadjev iscijedite sir, dodajte sve ostale sastojke i pomiješajte. Razvaljano tijesto stavite u plitki kalup, premažite nadjevom i krajeve zadignite. Prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem, pa ispecite.

Pera s rižom

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 1 kvasac, 3 dl mlijeka, malo soli; za nadjev: 2 dl riže, 3 dl mlijeka, 1 šalica za kavu krupice (griza), 3 jaja, 80 dag svježeg kravljjeg sira, malo soli; 4-5 žlica vrhnja.

Od kvasca, malo mlijeka, malo brašna i šećera napravite kvas i stavite ga na toplo da uzade. Dodajte ostale sastojke za tijesto, dobro istucite i ostavite da se diže. Za nadjev skuhajte rižu u mlijeku, ukuhajte i krupicu. Kad se ohladi dodajte usitnjeni sir, jaje i malo soli. Razvaljajte tijesto i stavite u lim da pokrije i dno i stranice, pokrijte nadjevom, prelijte vrhnjem i pecite jedan sat na 150 °C, a poslije smanjite temperaturu.

Slana pera



Sastojci za tijesto: 2 dag kvasca, 2 žlice rastopljenog maslaca, 50 dag brašna, žličicu soli; za nadjev: 1 svježi kravljji sir, 2 jaja, 2 dl vrhnja, malo soli.

Zamijesite tijesto s kvascem sa navedenim sastojcima i 2 dl mlake vode. Ostavite da uzade na toplome. Za nadjev zgnječite sir, umiješajte sol, jaja i vrhnje. Uzašlo tijesto premijesite, razvucite tako da pokriva dno i stranice namaštenog lima. Pokrijte tijesto nadjevom a krajeve tijesta malo zavijte preko nadjeva. Ispecite na 200 °C.

Slatka pera

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 2 dl mlijeka, 1 žličica otopljene masti, 1 žlica ulja, malo soli, malo šećera; za nadjev: 1 veći svježi kravljji sir, 2 jaja, 2 žlice šećera, malo soli, nekoliko žlica otopljenog maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl kukuruzne ili pšenične krupice, maslo i vrhnje za prelijevanje.

Zamijesite tijesto s kvascem i ostavite na toplom da uzađe. Za nadjev dobro iscijedite sir, zgnječite ga, dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte. Uzašlo tijesto razvucite u namaštenom plitkom limu. Tijesto pokrijte nadjevom a krajeve tijesta malo zadignite. Preljite otopljenim maslom i vrhnjem pa ispecite. Pera su najbolja topla.

Ružice

Sastojci: 15 dag svježeg kravljeg sira, 15 dag brašna, 15 dag maslaca, 10 dag marmelade, 2 dag šećera.

Sir protisnite kroz sito i izmiješajte ga sa zagrijanim maslacem i brašnom. Od brašna, maslaca i sira umijesite glatko tijesto i pustite da odstoji 30 minuta. Potom razvaljajte, izrežite na kvadratiće i preklopite svaki kvadratić tijesta po dijagonali. Zapecite u limu u pećnici, a kad su ružice pečene, u sredinu svake stavite malo marmelade i pošećerite.

Pita zeljanica

Sastojci: 60 dag tijesta za savijaču (tanko), 60 dag bijelog sira ili sir u kriški, 15 dag kajmaka, 60 dag špinata ili 17 dag smrznutog, 2 dl ulja, 2 dl mlijeka, 2 dl kiselog mlijeka, 1 dl mineralne vode, 5 jaja, sol, papar.

Jaja dobro ulupajte, dodajte grubo izribani sir, kajmak, mlijeko, kiselo mlijeko, špinat (prethodno prokuhan, ocijeđen i isjeckan), mineralnu vodu, sol, papar. Sve dobro izmiješajte, „tepsiju“ namažite uljem, obložite jednim listom tijesta i ostavite da sa svih četiri strane tijesto viri iz „tepsije“. Zatim poprskajte uljem, složite još jedan list na isti način, te premažite pripremljeni nadjev u tankom sloju. Ponovo stavite list tijesta i tako nastavite naizmjenice dok ne potrošite tijesto i nadjev. Na kraju preklopite rubove tijesta i poprskajte uljem. Odozgo stavite još dva, tri lista tijesta, ponovo nauljite i stavite pitu da se peče u pećnici, oko 1 sat na umjerenoj temperaturi (200-220 °C). Pečenu zeljanicu izrežite na veće kriške i poslužite toplo. Dobra je i hladna.

-----Pita
(grčki; petta) je grčki naziv za jela od listova (jufki) i raznih nadjeva koji se prave na dva načina i to, ako se kore saviju, onda je to savijača (štrudla) ili „gužvara“, a ako se kore slažu (polažu), onda je to „polagana pita“. Nadjev može biti slan ili sladak.

Pita od oraha i sira

Sastojci za tijesto: 2 dl vrhnja, 2 dl otopljenog maslaca, 1 jaje, 1 šaku šećera, 1 prašak za pecivo, brašna po potrebi; za nadjev: 1 manji svježi kravljji sir, 1 bjelance, 1 vanilin šećer, šećera po ukusu, 2 dl samljevenih oraha, 1 bjelance, šećera po ukusu.

Tijesto dobro izmiješajte i podijelite ga u dva dijela. Ostavite ga na hladnom mjestu da se malo stegne. Za nadjev od sira; zgnječite sir, dodajte vanilin šećer i šećer, te snijeg od bjelanaca. Za nadjev od oraha: istucite snijeg od bjelanaca i umiješajte orahe i šećer. Polovicu tijesta razvaljajte i stavite u pobrašnjeni lim. Tijesto pokrijte najprije nadjevom od sira, zatim od oraha. Razvaljajte i drugu polovicu tijesta, pa njime pokrijte pitu. Nabockajte površinu tijesta vilicom i ispecite.

„Štrudla“ šećeruša

Sastojci: 60 dag tankog tijesta (ili sami napravite tijesto za savijaču), 1 kg šećerne repe, 25 dag mljevenog maka, 5 žlica svježeg kravljeg sira, 1 jaje, 1 dl kiselog vrhnja, 1 limun, 4 žličice mljevenog cimeta, ulje, šećer u prahu.

Repu ogulite, operite i naribajte kao jabuke. Zagrijte ulje i pirjajte repu uz podlijevanje vodom. Kad omekša ostavite je da se ohladi. Dodajte joj mljeveni mak, zgnječeni sir, jaje, vrhnje, sok limuna, naribanu koricu limuna, mljeveni cimet i sve dobro izmiješajte. Složite dvije kore, poprskajte vodom i uljem, na dvije trećine stavite nadjev (repu s ostalim sastojcima), poprskajte uljem i savijte. Namastite „tapsiju“ i složite „štrudlu“, ovako napravite dok ne utrošite sve sastojke. Pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici. Pečenu pokrijte čistom, mokrom, krpom, nakon pola sata pošećerite i izrežite.

U nadjev se ne stavlja šećer jer je repa dovoljno slatka.

Rudarska greblica

Sastojci za 10 osoba: 1 kg brašna, 2 jaja, 1 paketić kvasca, sol, jušna žlica domaće masti ili pola paketa maslaca, malo vrhnja, mlijeka, jedan domaći sir, 20 dag samljevenih oraha.

Napravite dizano tijesto i ostavite ga pola sata da uzade. Izmiješajte kravljji sir, jaja, orahe i posolite po želji. Tijesto razvucite što tanje i na jedan dio stavite nadjev. Preklopite drugu polovicu tijesta, sa strane stisnite prstima da bude zatvoreno, premažite vrhnjem i popikajte vilicom (Kako se taj kolač nekada radio u krušnoj peci, stavljaao se na „greblicu“ - drvena lopatica duge drške, kojom se u krušnu peć guraju kolači, pečenja i kruh). Pecite u pećnici na 200 °C petnaestak minuta. Prije posluživanja izrežite na kriške.

Od davnina najpopularniji i najjeftiniji kolac malog mjesta Rude nedaleko Samobora. Kaže se da su ga srednjovjekovni njemački rudari ovdje obavezno nosili kao popudbinu sa sobom u podzemne rudnike bakra. Ovaj kolač kao i bermet (poznato samoborsko piće) bio je nekada na „špajskartama“ zagrebačkih gostionica. To je slani kolač od tijesta u kojemu je nadjev izmiješan od sira i oraha. Postoji i slatka greblica, ali ona nije bila tako popularna. Greblica se mogla nadijevati sa zeljem, porilukom, špinatom ili mrkvom. Kolač se obavezno jede topao.

Gibunjica



Bučnica - gibunjica nije se oblikovala tj. savijala, nego se pekla na otvorenom tijestu. Ribana buća, mlijeko, sir, vrhnje, maslac, brašno, peršin i malo kukuruznog brašna su sastojci za tu staru bučnicu. Tijesto se umiješalo od brašna, mlijeka i soli. Razvaljalo se na debljinu od 1 cm i prekrilo nadjevom od naribane buče, soli, vrhnja, maslaca i kosanog peršina (tako izmiješano stavilo se u platnenu krpu, opteretilo daskom i kamenom i ostavilo stajati nekoliko sati). Na drvenu lopatu posutu kukuruznim brašnom stavilo se nadjeveno tijesto sa zavnutim rubovima; prelilo se vrhnjem i peklo u krušnoj peći oko 25 minuta. Prije posluživanja premaže se mlijekom i maslacem, te reže na četvrtine. Jede se vruća. Gibunjica se pekla i oblikovano u četvrtine.

stara zagorska riječ za bučnicu je - *gibunjica* a označuje nešto giblivo, pomično, što okrepljuje; *gibući post* - je uzdržavanje od hrane vezano na pomične blagdane, pomični post.

Palačinke sa sirom

Sastojci: 2 jaja, 1 dl mlijeka, 30 dag glatkog brašna, sol, šećer; Nadjev: 2 jaja, 20 dag svježeg kravljeg sira, 0,5 dl vrhnja, šećer po želji, 1 jaje.

Umutite smjesu za palačinke i pustite da odstoji 2 sata. Ispecite palačinke i nadjenite ih sirom (mješavinom sira i vrhnja, i šećera po želji). Savijte ih u rolu, stavite u namazanu zemljanu posudu (ili namazani lim) i pecite da se stvori lagana korica na površini. Prelijte ih mješavinom vrhnja i jednim jajem i zapecite.

Poslužite odmah.

Tanki kolač

Sastojci: 0,50 kg brašna, 1 jaje, sol, voda; Nadjev: 20 dag kravljeg sira, 2 jaja, 3 dl vrhnja, 15 dag kukuruznog brašna.

Od brašna, vode i jaja napravite elastično tijesto. Mijesite ga i lupajte dok se ne pojave mjehurići, a zatim ga tanko razvaljajte i namažite nadjevom 2/3 tijesta. Podignite rubove sa strane, premažite ih jajetom umućenim s vrhnjem i smotajte gibanicu. Cijelu premažite jajetom i ispecite u pećnici.

Stari božićni kolač

Dalmatinski sirni pinci

Sastojci: 1 kg brašna, 5 dag kvasca, 25 dag mladog kravljeg sira, 25 dag šećera, 16 dag maslaca, 10 jaja, 2,5 dl mlijeka, korica jednog limuna i naranče, 1 žlica ruma, 1 žlica maraskina, malo ružina ekstrakta.

U brašno umiješajte uzdignuti kvasac u malo mlijeka i šećera (1 žlica šećera i 6 dag brašna). Zamijesite manji tvrdi kruščić i ostavite ga stajati preko noći da se diže. Izmiješajte sir, maslac i šećer, dodajte jedan po jedan žumanjak, malo soli, ruma, maraskina, ružin ekstrakt, mlačno mlijeko i ribanu koricu limuna i naranče. Sve dobro izmiješajte i na kraju dodajte 5 bjelanjaka. Smjesu izmiješajte s tijestom i ponovo ostavite da odstoji 3-4 sata. Razdijelite na kruščiće težine oko 25 dag i svaki ponovo izmijesite. Složite ih na nauljeni papir, pokrijte prvo čistom krpom a preko nje vunenom krpom. Ostavite da stoji 2-3 sata. Kad se kruščići dignu, na svakom napravite tupom stranom noža tri ne preduboka reza (u obliku slova y). Kruščiće premažite tučenim žumanjcima i pecite na umjerenoj temperaturi dok ne porumene.

Obavezni uskršni kolač u Dalmaciji. Pinci, pinca, pinica, pinka (od *mletačkog* pinza); 1. jelo što se pravi za Uskrs. Fini kruh iz pšeničnog brašna za Uskrs, obično veliki okrugao hljeb. 2. pogača.

Uskršni pinci su ukusni i mogu dugo stajati, a odlično se slažu s narezanom šunkom, kuhanim jajima, mladim lukom i ribanim hrenom - za uskršni stol. Uskršnu košaru, koja se nosi na blagoslov svete mise u crkvu, ne može se zamisliti, u Dalmaciji, bez pinice (pince).

JELA OD SIRA KOJA SU PREPORUČIVALI NAŠI PROIZVOĐAČI SIREVA

Dukat - Zagreb

Satrica:

Sastojci: 40 dag sira Dukat, 2 dl kiselog vrhnja, sol, papar, 10 dag mladog luka, lišće peršina.

Svježi sir i vrhnje izmiješajte i dodajte na kolutiće izrezan mladi luk zajedno sa lišćem peršina. Posolite i sve dobro izmiješajte. Ukrasite peršinovim listom i po želji malo popaprite. Poslužite kao predjelo s domaćim kruhom.

Nadjevena jaja

Sastojci: 4 tvrdo kuhana jaja, 10 dag sira Dukat, 1 žlica majoneze, 2 žlice ribanog hrena, sol, papar.

Tvrdo kuhana jaja prerežite napola, izvadite žumanjke i protisnite ih. Žumanjcima dodajte svježi sir, majonezu, ribani hren, sol i papar. Sve dobro izmiješajte i dobivenim nadjevom punite jaja.

Poslužite kao prilog po želji s narezanom šunkom.

Nadjeveni odrezak Dukat

Sastojci: 60 dag svinječeg buta, 6 dag sira Dukat - sirnog namaza, 8 dag šunke, sol, papar, brašno, jaje, mrvice za paniranje, ulje za prženje.

Meso narežite na tanke odreske, pa ih istanjite batom za meso. Malo posolite i popaprite. Na svaki odrezak stavite plošku šunke i malo sirnog namaza. Odreske preklopite i krajeve spojite čačalicom. Uvaljajte u brašno, razmućeno jaje. mrvice i ispržite na vrućem ulju. Kao prilog poslužite rizi bizi i svježu sezonsku salatu s umakom (dresingom - „odijelo za salatu“) od jogurta.

Salata s umakom (dresingom) od jogurta

Sastojci: 40 dag salate po izboru, 2 dl Dukatova jogurta, 2 žlice majoneze, sol, papar, 1 češanj češnjaka, lišće peršina.

Salatu očistite, operite i po potrebi narežite na rezance. Stavite je u zdjelu i prelijte umakom od jogurta.

Umak možete poslužiti u posebnoj zdjelici pa svatko može salatu začiniti naknadno.

Umak: izmiješajte jogurt i majonezu, dodajte zgnječeni češnjak, sol, papar i kosani peršin. Sve zajedno dobro izmiješajte.

Tiramisu

Sastojci za biskvit: 3 jaja, 12 dag brašna, 8 dag šećera, 6 žlica vode, prašak za pecivo (na vrhu noža). Umjesto biskvita možete koristiti gotove biskvitne piškote.

Krema: 1 vanilin puding, 4 dl mlijeka, 1 žlica šećera u prahu, 20 dag Dukatele za Tiramisu, 2 dl crne kave, 4 žlice ruma ili narančina likera, kakao prah za ukras.

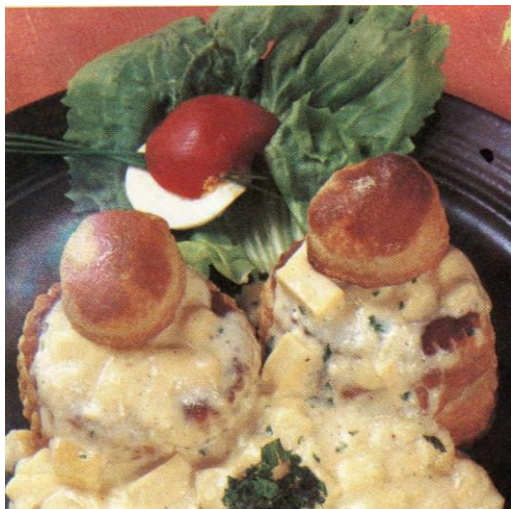
Biskvit: žumanjke i šećer pjenasto umutite i malo-pomalo dodajte vodu, brašno s praškom za pecivo i na kraju snijeg od bjelanjaka. Biskvit ispecite u tankom listu (40x50 cm) pa ga razrežite u dvije velike ploče. Jednu ohlađenu ploču stavite u podmazani lim (20x25 cm) i obilato namočite kavom ili likerom. Zatim slijedi pola količine kreme, a na to stavite drugi dio namočenog biskvita. Na kraju izlijte preostalu kremu, poravnajte površinu i pospite kakaom da dobijete smeđu površinu.

Krema: u hladno mlijeko stavite šećer pa uspite prašak pudinga, dobro izmiješajte i na kraju dodajte Dukatelu za Tiramisu, pa još kratko izmiješajte.

Tiramisu stavite oko 2 sata hladiti i izrežite na veće četvrtine.

Sirela - Bjelovar

Pogačice „Sirela“



Sastojci: 10 dag sira „Podravca“, 10 dag sira „Turst“, 1 dl kiselog vrhnja, 10 dag vrganja, 50 dag lisnatog tijesta, 1 vezica peršinovog lista, 10 dag sira „Bilogorka“, muškatni oraščić, sol, papar.

Lisnato tijesto razvaljajte na debljinu oko 0,5 cm. Čašom izrežite kolute. Svaki drugi kolut još jednom izdubite manjom čašom tako da bude šupalj. Kolute koji nisu bušeni premažite jajem pa na njih položite bušene kolute. Još jednom sve zajedno premažite jajem i pecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C dok se tijesto ne digne i ne dobije lijepu rumenu boju. U tavu stavite vrhnje i „Bilogorku“ i pustite da prokuha. Kad je dobro prokuhano i malo se zgusnulo, umiješajte sir izrezan na kockice i dodajte začine pa tim nadjenite pogačice.

Posipajte peršinom i poslužite vruće.

U internacionalnom kulinarstvu ovakve pogačice nazivaju se *volovan* (fr. vol-au-vent) – dekorativne pogačice koje možete nadjenuti s čim god volite i raspolazete u kuhinji.

Pogačice od griza i sira

Sastojci: 6 dl mlijeka, 10 dag maslaca, 25 dag griza, 4 dag Ribanog Parmezana, 6 dag sira Podravac, 1 jaje, sol, bijeli papar, muškatni oraščić.

U kuhano mlijeko stavite 2 žlice maslaca, sol, papar i malo muškarnog oraščića. Promiješajte, maknite posudu s vatre i postupno dodajte griz. Stavite posudu na vatru i kuhajte uz miješanje dok ne dobijete čvrstu masu. Kratko ohladite i dodajte pola količine parmezana, jaje, dobro izmiješajte i ostavite da se potpuno ohladi. Masu razvaljajte na debljinu 1 cm, izrežite okruglim kalupom (promjera 4 cm) i stavite u hladnjak oko sat vremena. Posudu za pečenje premažite rastopljenim maslacem, stavite pogačice, po njima pospite ostatak parmezana i naribani Podravec. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20 minuta na 200 °C.

Zagorske pogačice od sira

Sastojci: 15 dag sira Trapist i Gouda, 12 dag brašna, 2,5 dl vode, 8 dag maslaca, 2 jaja, sol, 1 žumanjak za premazivanje.

Sireve naribajte na krupni ribež i pomiješajte s brašnom. U posudu stavite vodu, sol i maslac narezan na listiće i postupno zagrijavajte na laganoj vatri. Kad voda zakipi, dodajte smjesu brašna i sira, te neprestano miješajući kuhajte 5 minuta. Masa se mora odlijepiti od rubova posude. Uklonite s vatre, sačekajte 5 minuta pa dodajte jedno po jedno umučeno jaje. Smjesa mora biti glatka i čvrsta. Žlicom oblikujte tijesto u hrpice veličine oraha, stavite ih u zamašćeni lim razmaknuto da se pri pečenju dižući ne spoje. Premažite žumanjkom razrijeđenim s malo vode. Pecite 20 minuta na 180 °C i za to vrijeme pećnicu ne otvarajte.

Štapići od kruha u parmezanu

Sastojci: 5 kriški toasta, 2,5 dl otopljenog margarina, 10 dag Ribani Parmezan.

Kruh izrežite u prst debele štapiće. Svaki umočite u otopljeni margarin i onda stavite u parmezan. Kruh složite u posudu za pečenje, te pecite u pećnici na srednjoj temperaturi (180 °C) dok sir lijepo ne porumeni. Prutiće odmah poslužite.

Krem juha od brokule

Sastojci: 2-3 žlice ulja, 2 češnja češnjaka, 40 dag brokule, 2 kokošje kocke, 1 dl slatkog vrhnja, 1 žumanjak, prepečenac (toast kruh), 10 dag topljenog sira Kalnik – Sirela.

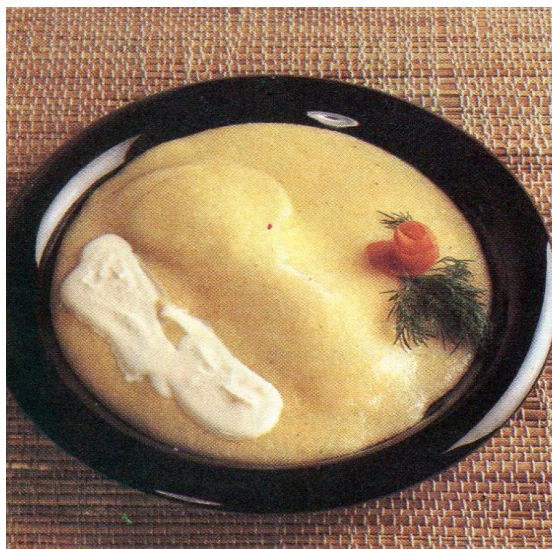
Brokulu očistite, odvojite cvjetice i narežite ih na polovice. U litru vode stavite 2 kokošje kocke i kuhajte 5 minuta. Na ulju kratko popecite protisnuti češnjak i cvjetice brokule te zalijte pripremljenom juhom. Kuhajte dok brokula ne omekša, zatim juhu malo ohladite i propasirajte. Vratite je u posudu, dodajte slatko vrhnje sa žumanjkom i promiješajte. Poslužite s prepečencem i kockicama Kalnik sira.

Panirani sir Trapist

Sastojci: 35 dag sira Trapist, papar, 8 dag brašna, 2 jaja, 15 dag krušnih mrvica, ulje za prženje.

Rashlađeni sir Trapist izrežite na 8 ploški i malo ga popaprite. Ploške sira uvaljajte najprije u brašno, potom u razmućeno jaje i na kraju u mrvice. Poželjno je da sir panirate dva puta. Panirani sir pržite u vrućem ulju samt toliko da dobije lijepu boju. Poslužite s tartar umakom i zelenom salatom.

Palenta „Sirelko“



Sastojci: 25 dag sira „Sirelko“, 50 dag kukuruznog grisa (ili brašna), palenta, sol voda.

Od grisa napravite rijetku palentu. Na plitki tanjur stavite sir „Sirelko“ pa ga prelijte vrućom palentom. Pustite da se sir malo otopi i poslužite.

Široki rezanci u umaku od Pekorelo sira i brokule

Sastojci: 50 dag širokih rezanaca, 50 dag brokule, 2 žlice maslaca, 1 češanj češnjaka, 1,5 dl slatkog vrhnja, 6 dag Pekorelo sira, muškatni oraščić, peršin,. Sol, bijeli papar.

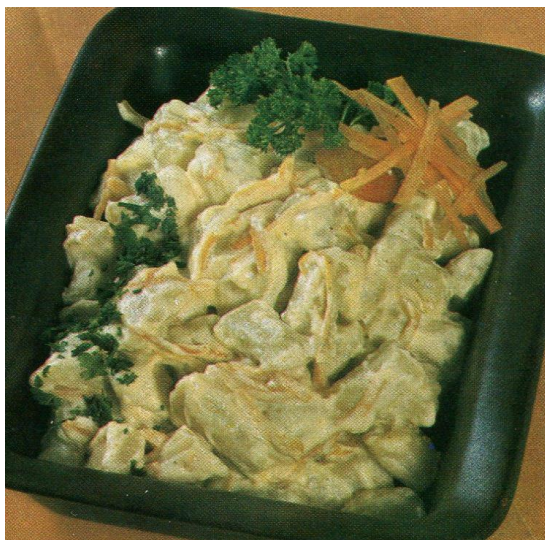
Široke rezance stavite kuhati u slanu kipuću vodu. U većoj posudi na zagrijanom maslacu popržite češnjak i izvadite, dodajte cvjetice narezane brokule i posolite. Pirjajte i podlijevajte s malo vode dok brokula ne omekša. Kuhane rezance ocijedite i sačuvajte tekućinu u kojoj se kuhala tjestenina. Pirjanoj brokuli dodajte kuhane široke rezance, malo tekućine u kojoj se kuhala tjestenina, slatko vrhnje, ribani Pekorelo sir, muškatni oraščić, papar i kosani peršin.

Rezanci sa četiri sira

Sastojci: 35 dag zelenih i bijelih rezanaca (linguine), po 6 dag sira Podravca, Pekorelo i Livanjskog, 8 dag maslaca, 20 dag šunke, bosiljak, bijeli papar, ribani parmezan.

Rezance kuhajte u blago posoljenoj vodi, ocijedite ih i sačuvajte dio tekućine. U većoj posudi na zagrijanom maslacu popržite šunku narezanu na kockice, dodajte kuhane rezance, malo tekućine u kojoj se kuhala tjestenina i kratko prokuhajte. Pred kraj umiješajte na kockice narezane sireve, popaprite i dodajte nasjeckani bosiljak. Poslužite toplo uz ribani parmezan.

Valjušci „Podravec“



Sastojci: 50 dag valjušaka ili njoka od krumpirova tijesta, 20 dag sira „Podravec“, 5 dag maslaca, 1 dl vrhnja, 5 dag ribanog parmezana, 5 dag mrkve, muškatni oraščić.

Valjuške skuhaite u slanoj kipućoj vodi. Kad su kuhani, isplahnite ih. Maslac otopite u tavi. Mrkvu rezanu na tanke štapiće prepržite na maslacu. Kad mrkva uvene, dodajte valjuške, polijte vrhnjem, pustite da prokuha, dodajte sir „Podravec“ rezan na kockice, pospite parmezanom i zapecite. Toj kombinaciji možete dodati pršut rezan na kockice pa se tada poslužuje kao glavno jelo.

Farfalle s Livanjskim sirom

Sastojci: 40 dag farfalla (tjestenina u obliku mašnica), 50 dag malih rajčica, 10 dag rikule, 2 žlice maslinova ulja, 2 dag maslaca, sol, papar, 10 dag Livanjskog sira.

Tjesteninu skuhaite u blago posoljenoj vodi i ocijedite. Rikulu i rajčice operite i posušite. Rajčice narežite na četvrtine i kratko ih popecite na ugrijanom maslinovom ulju. Dodajte kuhanu tjesteninu, rikulu i rastopljeni maslac te lagano promiješajte. Kratko popecite, posolite, popaprite te dodajte Livanjski sir narezan na manje štapiće. Pripremljenu tjesteninu stavite na veći tanjurić i toplo poslužite.

Rižoto s Goudom

Sastojci: 40 dag riže, 20 dag Goude sira, 5 dag maslaca, 1 vezica peršina, 1 manja glavica luka, 2 goveđe kocke za juhu, sol, papar.

U litru kipuće vode stavite kocke za juhu i prokuhajte ih oko 5 minuta. Na polovici ugrijanog maslaca popržite sitno kosani luk, dodajte mu očiscenu rižu, pustite da se zasjaji (glazira) pa je pirjajte uz povremeno dolijevanje juhe koju ste prethodno skuhalili. Nakon što ste već dodali polovicu juhe, umiješajte Goudu narezanu na kocke i miješajte sve dok se sir ne rastopi i poveže s rižom. Na kraju umiješajte preostali maslac, kosani peršin i prema potrebi dosolite i popaprite. Poslužite na toplim tanjurima.

Šampinjoni sa sirom

Sastojci: 80 dag manjih šampinjona, 2 dl kiselog vrhnja, po 5 dag sira Podravac, Bjelovarac, Dimsi, 4 dag sira Ribani Parmezan, 10 dag maslaca, 1 češanj češnjaka, 1 žlica octa, sol, papar, list peršina.

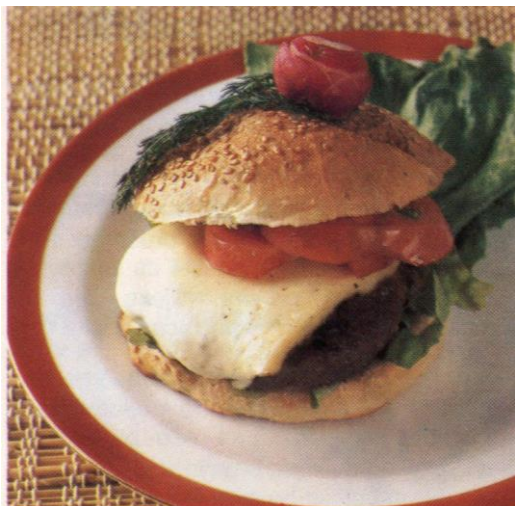
Klobuke šampinjona odvojite od stručaka. Operite ih u vodi kojoj ste dodali malo octa, ocijedite i popržite na maslacu. Kada gljive napola omekšaju dodajte malo soli, papar i sitno nasjeckani češnjak. Ulijte kiselo vrhnje i pustite da ukuha do gustoće umaka. Dodajte sireve narezane na kockice, kosani peršin i lagano promiješajte. Sir Dimsi oplemeniti će ovo jelo posebnom aromom dimljenog bukovog drveta.

Pržena endivija s jajima i sirom ribancem

Sastojci: 40 dag endivije, 4 jaja, 4 kriške toasta kruha, 5 dag sira Ribanac, 1 dl ulja, sol, papar.

Glavice endivije pažljivo očistite i dobro operite, ali tako da se listovi ne razdvoje, zatim je dobro ocijedite, odvojite listove i kratko popecite s obje strane na polovici ulja. Izvadite ih na kuhinjski papir kako bi se upila suvišna masnoća, malo posolite i popaprite. Na prepečene kriške toast kruha rasporedite listove endivije, pospite naribanim sirom Ribancem i na vrh stavite po jedno pečeno jaje na oko.

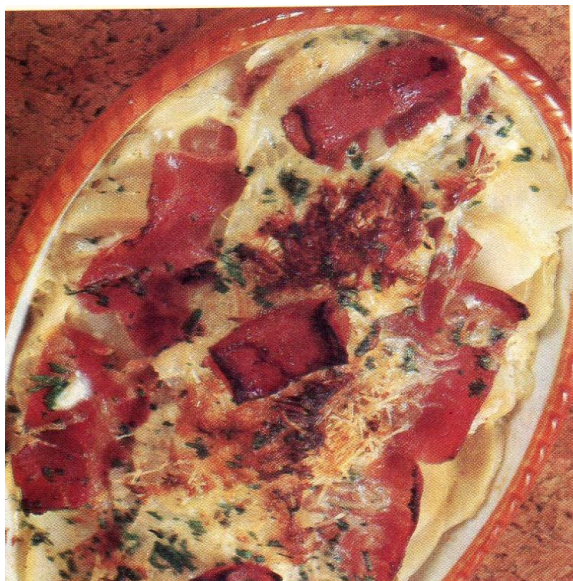
Hamburger s „Turistom“



Sastojci: 4 peciva sa sezamom (ili staro pecivo poznato kao „kajzerica“ - „carska zemička“; okruglo pecivo od bijelog brašna s četverokrakim zareznim ukrasom), 4 ploške hamburgera, 40 dag sira „Turista“, 1 luk (crljenac), 1 rajčica, 1 mala glavica salate; nadjev: 35 dag mljevene govedine, 1 jaje, 1/2 vezice peršinovog lista, 1/2 luka, sol, papar.

Pecivo prerežite napola. Hamburger ispecite naglo na tavi s malo masnoće, zatim ga okrenite na drugu stranu, na nju stavite sir „Turist“ i pustite da se počne topiti. Salatu izrežite na rezance i složite na donju plošku peciva, na nju stavite pečeni hamburger sa sirom, ukasite rajčicom i lukom te poklopite drugim dijelom peciva. Poslužite.

Šunka i krumpir sa sirom



Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag sira „Gouda“, 25 dag praške šunke, 3 jaja, 2,5 dl mlijeka, 4 dag ribanog parmezana, 1 češanj češnjaka, muškatni oraščić, sol, papar.

Napola kuhani krumpir ocijedite, ogulite i narežite na ploške. Sir „gouda“ naribajte pa ga u posudi pomiješajte zajedno s ribanim parmezanom, jajima, mlijekom, muškatnim oraščićem, solju i malo papra. U podmazanoj posudi složite red krumpira, red šunke, pa opet red krumpira i tako do kraja, s tim što zadnji red mora biti krumpir prošaran šunkom. Stavite u pećnicu, pustite da se zagrije pa zalijte smjesom od sira, mlijeka i jaja. To sve stavite još jednom u pećnicu i pecite dok krumpir ne bude pečen.

Nadjevena pileća prsa

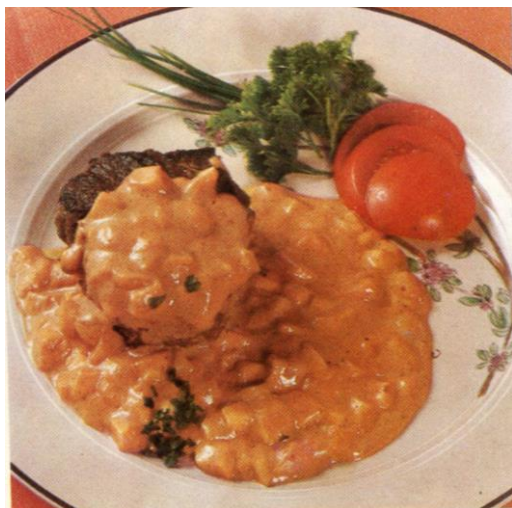


Sastojci: 2 kom pilećih prsa, 20 dag sira „Bilogorka“, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag ulja ili maslaca, 1 češanj češnjaka, 1/2 vezice peršinova lista, 0,5 dl vinjaka, sol, papar.

Pileća prsa odvojite od kože i kostiju, napravite mali džep i nadjenite ga „Bilogorkom“. Pričvrstite čačkalicama i naglo pržite na masnoći dok se ne zarumeni. Zalijte vinjakom, zapalite (flambirajte; kod ovog postupka jelo uklonite s vatre, a vinjak mora biti topao), a potom izvadite meso iz tave i odložite na toplo mjesto. U tavu stavite sitno rezani češnjak, „Bilogorku“ i vrhnje. Sve prokuhajte, pustite da se zgusne, prelijte po pilećim prsima i poslužite.

Kao prilog poslužite „bakine rezance“.

Biftek u umaku od sira



Sastojci: 60 dag goveđe pisanice, 2 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl ulja, 10 dag sira „Podravca“, 10 dag sira „Turist“, 2 dag maslaca, muškatni oraščić, 0,5 dl vinjaka, sol, papar, 1/2 vezice peršinova lista.

Od goveđe pisanice izrežite odreske (cca 15 dag), poravnajte ih, začinite i naglo prepržite na masnoći (moraju ostati ružičaste boje). Kad je meso pečeno, odlijte masnoću, prelijte vinjakom i zapalite (flambirajte; kod ovog postupka jelo uklonite s vatre, a vinjak mora biti topao), izvadite meso, a u tavu dodajte vrhnje i pustite da prokuha. Kad je malo prokuhano, dodajte sir rezan na kockice, pustite da kratko prokuha i time prelijte bifteke. Posipajte sitno rezanim peršinom i poslužite.

Kao prilog pripremite valjuške ili mladi kukuruz s „Bjelovarcem“.

Svinjski kotlet „Planinarski dom“

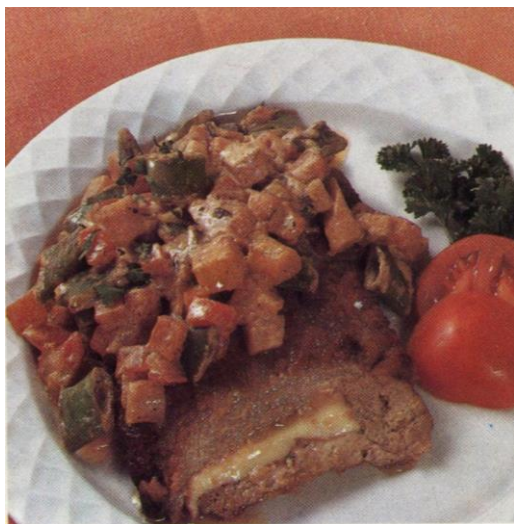


Sastojci: 80 dag svinjskog kotleta, 20 dag sira „Bjelovaraca“, 0,5 dl ulja, 5 dag maslaca, 1 svježa rajčica, 1/2 vezice peršinova lista, sol, papar.

Izrežite kotlete i na svakom napravite džep. Nadjenite ga sirom i naglo prepržite na masnoći. Kad je pržen, odlijte masnoću i dodajte malo maslaca. Sve skupa prepržite, izvadite i složite na pliticu, posipajte ribanim sirom, ukrasite rajčicom, prelijte masnoćom i naglo zapecite u pećnici.

Kao prilog poslužite „Rižoto Gouda“.

Odrezak „Proljeće u Bjelovaru“



Sastojci: 60 dag svinjskog ili telećeg odreska (4 kom po 15 dag), 20 dag sira „Bjelovaraca“, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag mrkve, 10 dag graška, 10 dag peršinovog korijena, 1 limun, 1 dl ulja, 5 dag brašna, muškatni oraščić, sol, papar.

Odreske istucite i začinite te ih nadjenite sirom i povežite čačalicom. Nadjevene odreske uvaljajte u brašno i sa svih strana naglo zapecite, dodajte povrće rezano na kockice, podlijte i sve skupa pirjajte dok ne omekša. Dodajte limun, začine i vrhnje. Pustite da sve prokuha i

zgusne se. Izvadite meso, skinite čačkalice, složite na pliticu i prelijte umakom. Pospite sitno rezanim peršinovim listom i poslužite.

Mljekarski odrezak

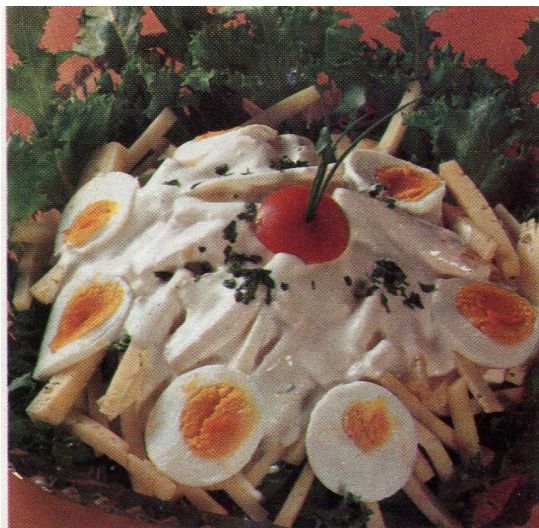


Sastojci: 50 dag mljevenog mesa, 10 dag sira „Trapista“, 10 dag sira „Podravca“, 2 jaja, 1 češanj češnjaka, 1/2 vezice peršinova lista, 1 žličica mljevene crvene paprike, 1 pecivo, sol, papar.

U posudu stavite meso i dodajte jaja, sol, papar, crvenu papriku, kosani češnjak i peršinov list, i namočeno pecivo - kao za kosani odrezak. Umijesite jednoličnu smjesu. Oblikujte četiri jednake lopte i razvaljajte ih u male palačinke. Na jednu polovinu položite sir, a drugu stranu preklopite. Rubove pritisnite prstom da se zalijepe (da sir ne iscure pri prženju). Lagano pržite s obje strane oko 10 minuta. Možete pržiti i na žaru.

Kao prilog poslužite krumpir.

Salata „Bjelovarski vrt“



Sastojci: 40 dag zelene salate, četiri vrste sira po 5 dag (podravac, bijeli sir u kriškama, bjelovarac i dimsi), 2 jaja, ulje, kiselo vrhnje, 2 dag crvene mljevene paprike, jabučni ocat, pola vezice peršina, sol, papar.

Zelenu salatu dobro operite i najljepše listove složite na poslužavnik kao podlogu, a ostale narežite na široke rezance. Salatu složite na hrpicu, na koji položite sve vrste sira prethodno narezane na štapiće. Od octa, ulja, vrhnja, paprike i začina napravite preljev i njime prelijte sir i salatu. Ukrasite na četvrtine narezanim tvrdo kuhanim jajima i pospite kosanim peršinom. Poslužite kao hladno predjelo ili kao laganu večeru.

Kolač od svježeg sira i sezonskog voća

Sastojci za tijesto: 35 dag raženog brašna, 15 dag maslaca, 10 dag meda, 25 dag bjelovarskog svježeg sira ili domaćeg svježeg sira Dukat, 1 žlica ribane korice limuna, 1 žumanjak, sol, 1 prašak za pecivo. Nadjev: 40 dag jabuka, 5 dag groždica, 3 dag maslaca, korica i sok limuna, cimet. Pudingova krema: 2 vrećice pudinga od vanilije, 10 dag šećera, 2 žumanjka, 1,5 dl slatkog vrhnja, 4 dl vode, 2 dl tučenog slatkog vrhnja.

Prosijte brašno u veću zdjelu, jednakomjerno umiješajte prašak za pecivo i s maslacem narezanim na listiće dobro izmrvite. Potom dodajte dobro ocijeđeni i propasirani svježi kravljji sir, naribanu koricu limuna, žumanjak, sol, med te sve dobro izradite. Ostavite tijesto da odstoji na hladnom mjestu najmanje 1 sat.

Za to vrijeme pripremite nadjev i kremu.

Jabuke ogulite, naribajte i pirjajte s maslacem. Dodajte šećer, cimet, naribanu koricu i sok limuna. Kad se načini kašica, dodajte groždice i ohladite.

Za pudingovu kremu pomiješajte šećer i prašak za puding, dodajte 1 dl vode, 2 žumanjka i dobro izradite. Slatko vrhnje i ostatak vode zakipite, u to ulijte pripremljenu smjesu i kuhajte dok ne dobijete gustu kremu. Kuhanu kremu izlijte u drugu posudu, pokrijte tankom celofanskom folijom i ohladite.

Ohlađeno tijesto razvaljajte i obložite okrugli plicí pleh tako da se i u rubovi obloženi. Stavite peći u zagrijanu pećnicu 15-20 minuta na 200 °C. Pečeno tijesto premažite kašicom od jabuka, potom stavite sloj ohlađene pudingove kreme i pokrijte slojem tučenog slatkog vrhnja.

Pržene jabuke sa sirom

Sastojci: 4 jabuke, 20 dag topljenog sira Kalnik, 2 jaja, 3 dl mlijeka, 30 dag brašna, 5 dl ulja, 10 dag šećera u prahu, cimet.

Jabukama ogulite koru i izdubite sredinu. Sir i jabuke narežite na jednake kolutove. Od brašna, jaja i mlijeka napravite tijesto kao za palačinke, ali veće gustoće. Između 2 koluta jabuke stavite kolut sira, umočite u tijesto i pržite u dubokom ulju. Kad se s obje strane zarumene, izvadite ih na kuhinjski papir da upije suvišnu masnoću. Pospite ih šećerom u prahu kojem ste dodali cimet.

Zdenka - Veliki Zdenci

Plata

Sastojci: 30 dag Ementalera, 20 dag Goude, pereci, masline, grožđe, orasi.

Plate sa sirom složite tako da uzmete 2-3 vrste sira. Izrežite ga po mogućnosti u razne oblike - ploške, kocke, štapiće i sl., pa složite na drveni pladanj. Ukrasite s orasima, grožđem, kiselim jabukama, maslinama, mladim lukom, rotkvicama i sl.

Plate sa sirom možete poslužiti kao predjelo, zakusku ili poslije podne i na večer, uz piće. Uz ovakve plate odgovara slano pecivo.

Mala plata

Sastojci: 1 kutija Camembert sira, 1 kutija tričtvrtnog masnog topljenog sira za mazanje s 10% šunke, 1 svežanj rotkvica, 2 jaja, 4 ploške bijelog kruha, 5 dag maslaca, sol, vlasac, peršin.

Sir Camembert izrežite u isječke, sir sa šunkom u male kockice, rotkvice u ploške, vlasac iskošite, a tvrdo kuhana jaja u kriške. Kruh izrežite u štapiće i kratko prepržite u tavi na vrućem maslacu. Zatim složite platu i poslužite.

Ladice sa sirom

Sastojci: 8 kom većih rajčica, 20 dag „Zdenka“ topljenog sira za mazanje, 0,5 dl kiselog vrhnja, sol, papar.

Oprane rajčice posušite i izrežite svaku na 4 kriške i odstranite mekani dio. Sir, vrhnje, papar i malo soli izgnječite vilicom i stavite u vrećicu s ukrasnim tuljcem, istisnite u svaku krišku rajčice dio pripremljenog nadjeva. Ukrasite peršinovim listom i poslužite kao predjelo.

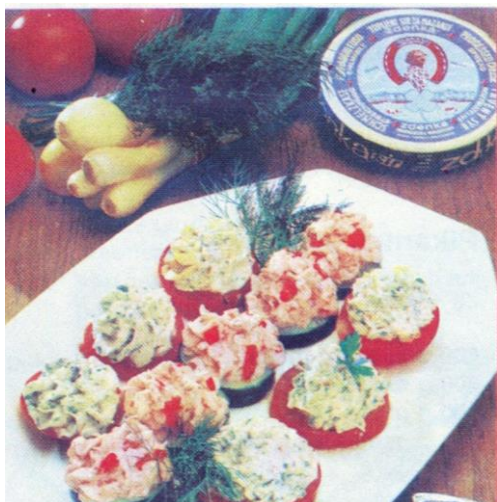
Loptice od sira

Sastojci: 10 dag topljenog sira u crijevu, 20 dag svježeg kravljeg sira, 5 dag maslaca, sol, papar, mljevena crvena paprika, 2 žlice kosanog lišća peršina, grubo tucani papar.

Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte topljeni sir i propasirani kravlji sir. Po želji dodajte soli i papra, dobro izmiješajte, pa ostavite 1 sat u hladnjaku da očvrsne. Nakon toga oblikujte loptice i svaku uvaljajte ili u papriku, sitno kosani peršin ili grubo tucani papar, tako da dobijete loptice različitih boja. Loptice složite u staklenu posudu, ili u papirnate kapice, ili na listove zelene salate.

Ovakav specijalitet možete pripremiti kad očekujete drage goste ili ćete ga planirati uz ostala jela, ako pripremate „hladni stol“ (nemojte kazati „hladni bife“, jer već pojam bife označuje hladna jela)

Medaljoni „Zdenka“



Sastojci: 1 kutija topljenog sira za mazanje „Zdenka“, 40 dag svježeg kravljeg sira, 8 dag suhe slanine, sol, papar, kumin, zelen peršina, vlasac, 2 krastavca, 3 jednake rajčice.

Sir dobro izmiješajte sa kravljim sirom, pa propasirajte. Dodajte kosanu slaninu, sol, papar, isjeckani kumin, peršin, vlasac i priredite jednoličan namaz. Oprane krastavce i rajčice izrežite na ploške 1 cm debele, pa ih složite na tanjur ili drveni poslužavnik. Na svaku plošku stavite žlicom namaz i ukasite rotkvicama, peršinom ili drugom povrćem.

Namaz možete podijeliti na dva dijela, pa u jedan možete umiješati kosanu mariniranu crvenu papriku i taj stavljati na rajčicu, a u drugi koji stavljate na krastavce, dodati više kosanog peršina ili vlasca, po osobnoj želji.

Juha od graha

Sastojci: 10 dag mrkve, 10 dag kratkih rezanaca, 50 dag graha iz konzerve, juha od kocke, 2 kom „Čardaš“ topljenog sira za mazanje s feferonima, 1 žlica vrhnja, papar, lovorov list, majoran.

U juhi skuhajte na kolutiće izrezanu mrkvu. Zatim dodajte ocijeđeni grah, posebno skuhanu tjesteninu, papar, lovor, majoran i sve zajedno prokuhajte. Posebno izmiješajte sir, vrhnje i malo vruće juhe, pa dodajte u pripremljenu juhu od graha. Poslužite toplo.

Topli sendvič

Sastojci: 4 ploške toasta, 4 ploške šunke. 6 ploški sira „Zdenka“, 4 dag maslaca, po 1 svježa crvena i zelena paprika.

Na vrućem maslacu svijetlo prepržite toast, pa ga razrežite na dvije jednake polovice. Na svaku stavite šunku, prekrijte s dvije tanke ploške sira i zapecite u vrućoj pećnici. Vrući sendvič ukasite izrezanom paprikom i poslužite.

Sendvič „Dijetikus“

Sastojci: 4 trokuta topljenog sira „Dijetikus“, 4 ploške crnog ili raženog kruha, 20 dag celera, 2 žlice kiselog vrhnja, 1 manja jabuka, 1 žlica soka limuna, sol, rotkvice za ukras.

Celer i jabuke ogulite i izribajte, odmah poškropite sokom limuna kako ne bi potamnjeli. Umiješajte kiselo vrhnje i soli po želji, te spojite s celerom i jabukama. Ovako pripremljeni celer i jabuke stavite ravnomjerno po ploškama kruha, obložite tanjim ploškama sira i ukasite kolutićima rotkvice.

Sendviči „Zdenka“

1.

Sastojci: 4 peciva, 4 kom „Zdenka“ topljenog sira za mazanje, 1 krastavac, 5 dag crvene marinirane paprike, 5 dag luka, zelen peršina.

Sir izmiješajte, dodajte kosani luk, papriku i kosanu zelen peršina. Pecivo prerežite, ali ne do kraja. Obje strane namažite namazom i obložite ploškama krastavca.

2.

Sastojci: 4 peciva, 4 kom „Zdenka“ topljenog sira za mazanje, 3 dag ribanog hrena, 2 kisela krastavca, 6 dag salame, 1 svežnjić rotkvica.

„Zdenka“ sir umiješajte s ribanim hrenom i premažite obje strane prerezanog peciva. Krastavce i rotkvice izrežite po želji i stavite zajedno s ploškama salame u sendviče.

3.

Sastojci: 4 peciva, „Zdenka“ topljenog sira za mazanje, vlasac, bosiljak, kopar, 1 svežanja rotkvica.

„Zdenka“ sir izmiješajte s kosanim vlascom, bosiljkom i koprom. Svaku stranu prerezanog peciva premažite pripremljenim namazom i obložite kolutićima rotkvica.

Zakuska za gurmane

Tanke kriške kruha prepržite na maslacu, namažite ih topljenim sirom s feferonama „Čardaš“, preko toga složite tanke ploške pržene slanine. Preko toga stavite krišku prženog kruha i poslužite toplo uz pivo.

Slične zakuske možete kombinirati i s nekim drugim nareškom, osnovno je da budu pikantni ali lagani, jer je njihov zadatak da izazovu želju za pićem.

Nadjevena jaja

Sastojci: 8 kom jaja, 25 dag topljenog sira s feferonima „Čardaš“, 3 žlice kiselog vrhnja, sol, papar, 1 žlica kečapa.

Tvrdo kuhana jaja razrežite po duljini na dvije jednake polovice. Pažljivo izvadite žumanjke pa ih protisnite kroz žičano cjedilo. Zatim dodajte sir, papar, sol, kečap i sve dobro izmiješajte. Smjesu stavite u vrećicu sa tuljcem za ukrašavanje, pa puniti udubine bjelanjaka. Svaku polovicu jaja stavite na mali list salate i poslužite kao hladno predjelo.

Uštipci „Zdenka“

Sastojci: 2 dl vode, sol, 10 dag glatkog brašna, 3 jaja, 7 dag maslaca, 3 kocke topljenog sira sa šunkom, ulje za prženje.

U posoljenu i vruću vodu stavite maslac da se rastopi, polagano ukuhajte brašno neprekidno miješajući. Kad se tijesto počne odvajati od dna, skinite ga sa štednjaka i ohladite. Nakon toga umiješajte jaja (jedno po jedno) i izrezani topljeni sir sa šunkom. Navlaženim dlanovima oblikujte kuglice veličine oraha i pržite u vrućem ulju.

Poslužite tople uz neki hladni preliv (tartar, vrhnje i slično) ili uz salatu.

Topljeni sir lakše ćete rezati na kocke ako ga neko vrijeme držati u hladnjaku.

Prženi štipci

Sastojci: 2 lista (jufke) tankog tijesta za savijače, 4 dag brašna, 2 dl mlijeka, 3 dag maslaca, papar, sol, muškatni oraščić, 1 žlica kosane zeleni peršina, 7,5 dag topljenog sira za mazanje „Zdenka“, 1 jaje, mrvice za paniranje, ulje za prženje.

Od maslaca i brašna pripremite svijetlu zapršku i zalijte mlijekom, pa kuhajte oko 10 minuta. Začinite paprom i muškatnim oraščićem i dodajte peršin i soli po želji. Pripremljenu smjesu ohladite i izmiješajte s topljenim sirom izrezanim na kockice i nadjenite tanko tijesto i to na samom početku tijesta, pa savijte u oblik tanke savijače. Nakon toga izrežite kao prikkladne komade (veličine jednog zalogaja) i kratko pržite na vrućem ulju.

Poslužite kao pikantne zalogaje uz piće po želji.

Panirani trokuti od sira

Sastojci: 1 kutija topljenog sira „Piroška“ ili 8 trokuta, 2 jaja, brašno i mrvice za paniranje, ulje za prženje, *tartar umak*.

Trokute sira uvaljajte u brašno, jaja i mrvice, te ponovo umočite u jaja i mrvice. Pržite kratko s jedne i druge strane na dobro zagrijanom ulju.

Poslužite toplo, obavezno uz *tartar umak*.

Tartar umak - pripremite od gotove majoneze, kiselog vrhnja, kosanih kiselih krastavaca, kosane zeleni peršina i ostalih začina po želji.

Trokute topljenog sira lakše ćete panirati ako ih držite u hladnjaku prije paniranja.

Tijesto s umakom od sira



Sastojci: 40 dag makarona; Umak: 2 kocke „Šampion“ - topljenog sira za mazanje sa šampinjonima, 2 kocke tričetvrt topljenog sira za mazanje s 10% šunke, 1 polovica Camembert sira, 3 dl slatkog vrhnja.

Makarone skuhajte u slanoj vodi, ocijedite i stavite u posudu. Zatim ih vruće prelijte toplim umakom od sira i poslužite.

Umak: u posudu stavite vrhnje i kad zakipi, dodajte „Šampion“ sir, sir sa šunkom i izrezani Camembert sir. Miješajte na umjerenoj temperaturi dok se sir ne rastopi, pa dodajte kosani peršin.

Košarice sa sirom

Sastojci: 25 dag lisnatog tijesta, 15 dag ekstramasnog topljenog sira za mazanje, 2 jaja, 1 dl mlijeka, 2 dag brašna, sol, papar, mljevena crvena paprika, muškatni oraščić.

Odmrznuto tijesto razvaljajte tanko i izrežite veličine oblika u kojem ćete košarice peći (to su mali okrugli kalupi). Tijesto položite u kalupe, a po površini tijesta složite sir izrezan na kockice. Jaja, mlijeko i brašno dobro umiješajte, dodajte začine i prelijte preko tijesta (ova zaljevka ne smije prelaziti više od 3/4 visine kalupa). Stavite košarice peći 15 minuta u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 220 °C. Poslužite vruće uz pivo ili čaj.

Ako nemate male okrugle kalupe oblikujte pravilne četvrtaste oblike i ispecite ih u zamašćenom limu.

Jastučići

Sastojci: 1 omot smrznutog lisnatog tijesta; Nadjev: 10 dag šunke, 15 dag Cumenbert sira, sol, mljevena crvena paprika, 1 jaje za premazivanje.

Odmrznuto lisnato tijesto razvaljajte tanko i izrežite četvorine veličine 8x10 cm. Na sredinu izrezanog tijesta stavite po jednu plošku šunke i sira, malo posolite i pospite paprikom, pa preklopite s tijestom. Svaki jastučić premažite jajem, nabodite vilicom i stavite peći.

Poslužite toplo uz pivo.

Korabica sa sirom

Sastojci: 1 korabica, 1 svežanj zeleni (lišća) peršina, 1 svežanj kopra, 4 kom „Royal“ ekstraslanog topljenog sira za mazanje, 5 dag maslaca, malo mlijeka, sol.

Korabicu operite, ogulite, izrežite na rezance i ispirajte s malo vode ili juhe. Posebno dobro izmiješajte sir, maslac i malo mlijeka, te kuhajte dok se ne rastopi. Zatim umiješajte kosani peršin i kopar. Korabicu stavite na topli tanjur i prelijte pripremljenim umakom od sira.

Poslužite po želji s odrescima.

Topla zakuska

Sastojci: 80 dag krumpira, 1 čašicu kiselog vrhnja, 1 dl mlijeka, 2 žumanjka, 30 dag sira Gauda, muškatni oraščić, sol, 2 rajčice, zelen peršina, papar, maslac za tavu.

Oguljenu krumpir skuhajte i propasirajte, dodajte sol, mlijeko, vrhnje, žumanjke, ribani sir Gauda, kosani peršin i muškatni oraščić, pa sve dobro izmiješajte. Plitku vatrostalnu posudu premažite maslacem, rasporedite pripremljeni pire krumpir, a po vrhu složite ploške rajčica, posolite ih i po njima naribajte preostali sir, pa sve stavite zapeći u vruću pećnicu, dok krumpir blago ne porumeni.

Nadjeveni krumpir

Sastojci: 6-8 krumpira; Nadjev: 50 dag mljevenog mesa, 4 dag ulja, 1 glavica luka, 5 dag suhe slanine, 1 jaje, majoran, sol, papar. Umak: 5 dag maslaca, 2 dag brašna, 5 dl juhe, 3 kocke tričetvrt masnog topljenog sira za mazanje s 10 % šunke, zelen peršina.

Oguljene krumpire razrežite na dvije jednake polovice, pa žlicom izdubite sredinu krumpira, kako bi dobili udubljenje za nadijevanje. Zatim krumpir kratko prokuhajte (5-7 minuta) u slanoj vodi. Složite ga u vatrostalnu posudu, nadjenite mesom. Kada krumpir omekša prelijte ga s umakom i još kratko zapecite, pa poslužite uz salatu.

Nadjev: na vruće ulje stavite kosani luk, slaninu i meso, dodajte sol, papar i majoran, te sve skupa ispirajte. Kad se malo ohladi, umiješajte istučeno jaje.

Umak: na vrućem maslacu svijetlo popržite brašno, zalijte juhom i prokuhajte. Na kraju dodajte izrezani sir i kosani peršin.

Košarice od rajčice

Sastojci: 8 jednakih rajčica, 4 kocke „Šampion“ topljenog sira za mazanje sa šampinjonima, 40 dag mrkvice, 8 dag maslaca, sol, papar, zelen peršina,

Očišćene mrkvice izrežite na tanke kolutiće ili štapiće, stavite na vrući maslac i pirjajte uz dolijevanje vode, dok sasvim ne omekšaju. Za vrijeme pirjanja dodajte sol, papar, a na kraju kosani peršin. Rajčice operite i odrežite gornji dio, te izvadite sjemenke i dio mesa pomoću žlice. Nadjenite ih ispiranom mrkvicom, a na vrh stavite po jedan trokut „Šampion“ sira. Složite nadjevne rajčice u vatrostalnu posudu, pa zapecite u pećnici.

Poslužite kao samostalno toplo predjelo ili kao prilog uz neko naglo pečeno meso.

Špinat „Zdenka“

Sastojci: 30 dag topljenog sira za mazanje, 70 dag špinata, 20 dag šunke, 2 dag ulja; Preliv: 8 dag maslaca, 2 dag luka, 3 dag brašna, 4 dl mlijeka, sol, papar, muškatni oraščić.

Očišćeni špinat obarite (blanširajte) u malo slano vode, te ga ocijedite i razdijelite na dva dijela. Šunku izrežite na kockice i kratko pržite na ulju. U vatrostalnu zdjelu stavite jedan dio špinata, rasporedite šunku i prelijte s pola količine gotovog preliva, zatim stavite preostali špinat, prelijte s prelivom i po vrhu složite izrezan sir u ploške, pa sve zapecite. Preliv: na vrućem maslacu svijetlo popržite kosani luk, dodajte brašno, te zalijte s mlijekom. Sve dobro izmiješajte, dodajte sol, papar, muškatni oraščić i kuhajte kratko dok ne dobijete rijetku kašicu.

Nabujak od tikvica

Sastojci: 1 kg tikvica, 6 dag ulja, 8 dag luka, 5 dag maslaca, 5 jaja, 30 dag ekstra masnog sira Brie, 1 dl slatkog vrhnja, 10 dag mrvica, sol, origano, muškatni oraščić.

Oprane tikvice izrežite na kolutiće i stavite kratko pirjati na vruće ulje kosani luk. Za vrijeme pirjanja pažljivo miješajte da se kolutići ne zdrobe. Vatrostalnu posudu dobro namažite maslacem i stavite ispirane tikvice, zalijte mješavinom od jaja, slatkog vrhnja, mrvica, soli, origana i malo ribanog muškarnog oraščića. Po površini složite ploške sira Brie i stavite u vruću pećnicu oko 20 minuta da se zapeče.

Poslužite vruće.

Panirana šunka „Šampion“

Sastojci: 20 dag „Šampion“ topljenog sira za mazanje sa šampinjonima, 8 ploški šunke, papar, 1 jaje, brašno za paniranje, ulje za prženje.

Svaku plošku šunke premažite „Šampion“ sirom i popaprite, pa savijte u svitak. Zatim svaki svitak uvaljajte u brašno i istučeno jaje, to ponovite još jednom i stavite u vruće ulje da se kratko poprži.

Pržene svitke poslužite uz neku svježiju salatu ili tartar umak.

Pizza „Topizzella“

Sastojci za tijesto: 40 dag brašna, 2,5 dl mlakog mlijeka, 0,5 dl ulja, 2/3 vrećice suhog kvasca, 1 žlica soli, malo šećera.

Dodaci: sir za pizzu Topizzella, šunka, salama, gljive, koncentrat rajčice, origano, masline.

Tijesto sa svim sastojcima umijesite, prekrijte i ostavite na toplom 1-1,5 sat. Nakon toga rasporedite tako pripremljeno tijesto po prethodno namaštenom obliku. Premažite koncentratom rajčice i pospite origanom po želji. Sitno izrezanu šunku, salamu i gljive rasporedite po tijestu. Povrh toga složite sir za pizzu - Topizzella izrezan na tanke ploške. Pecite u zagrijanoj pećnici 15 minuta na 175 °C. Kad je gotovo ukasite maslinama i poslužite toplo.

Pizza - ploške

Sastojci: 1 omot smrznutog lisnatog tijesta; Nadjev: 75 dag rajčice, 6 dag maslaca, 4 dag ulja, 10 dag luka, 20 dag sira Camembert, sol, papar, bosiljak.

Svaki komad odmrznutog lisnatog tijesta razvaljajte na veličinu 25x12 cm. Sa strane izrežite pruge široke 2 cm i nalijepite na rubove tijesta, kako bi dobili dvije jednako duguljaste „Zdjelice“. Nabodite vilicom na nekoliko mjesta, pa stavite peći u vruću pećnicu. Pečeno tijesto izvadite i nadjenite pirjanim nadjevom od rajčica, a po vrhu složite ploške sira Camemberta i još kratko zapecite i poslužite.

Nadjev: u posudu stavite ulje i maslac. Kad se ugrije, dodajte kosani luk i oguljenu rajčicu, sol, papar i bosiljak, te pirjajte dok se ne ispari sva voda.

Pikantni odrezak



Sastojci: 80 dag junećeg mesa, 30 dag ekstra masnog sira Brie, papar, senf, sol, 6 dag ulja.

Meso izrežite u četiri odreska, te ih posolite, premažite s obje strane senfom i pospite grubo mljevenim paprom. Zatim ih na ulju ispecite s obje strane, pa složite na lim. Na svaki odrezak

stavite ploške sira Brie i stavite u vruću pećnicu da se kratko zapeče. Vruće odreske poslužite s prženim krumpirom i zelenom salatom.

Zdenkin odrezak sa sirom

Sastojci: odrezak (svinjski, teleći, juneći); dodaci: sol, papar, luk, polutvrđi sir - dvije ploške (Edamac, Zdenački, Zdenko ili Sport); prilog: krumpir, pečurke...

Odrezak lagano istucite, posolite ga i zatim ispecite. U međuvremenu ispecite krumpir - pommes frites i ispržite pečurke (šampinjone). Kad je odrezak pečen prije posluživanja rastopite na tavi dvije ploške polutvrđog sira i razvucite po odresku.

„Čardaš“ odrezak



Sastojci: 60 dag pisane goveđe pečenke, sol, papar, 1 češanj češnjaka, 1/8 l crvenog vina, 1 dl vrhnja, 2 glavice luka, 5 dag mesnate slanine, 4 kom „Čardaš“ topljenog sira za mazanje s feferonima, 6 dag ulja.

Meso po duljini zarezite (napravite džep), posolite i nadjenite ploškama slanine i trokutima sira. Otvor pričvrstite čačalicama. na ugrijanom ulju naglo ispecite meso s obje strane, a zatim na smanjenoj temperaturi pokriveno pirjajte. Napola omekšanom mesu dodajte kosani luk i češnjak. Na kraju zalijte vinom i vrhnjem, pa stavite da sve dobro prokuha. Po potrebi začinite. Meso izrežite i poslužite po želji s pirjanim povrćem ili krumpirom.

Čardaš; *mađ.* csárdás 1. ples živih i brzih kretanja, 2. šatrovački (*isp.* čarda) gostioničar koji štiti šatrovce, šatrovački jatak; *čardaš igrati* - krasti piće.

„Royal“ salata

Sastojci: 6 kockica „Royal“ ekstramasnog sira za mazanje, 25 dag bijelog pilećeg mesa, 1 dl ulja, 1 svežanj mladog luka, 2 rajčice, sol, papar, sok limuna, vlasac.

Pilećem mesu skinite kožicu, posolite ga i popržite ga na ulju. Ohlađeno meso izrežite na rezance, rajčicu i sir na kockice, a luk na kolutiće. Sve začinite pripremljenom marinadom od preostalog ulja, papra, soli i limunova soka i kosanog vlasca. Salatu dobro izmiješajte i stavite u staklenu posudu.

Poslužite kao hladno predjelo.

U kulinarskoj terminologiji kraljevski, á la royale - na kraljevski način; to su najčešće jela, prilozi ili pića pripremljena na bazi jaja. Isto tako označuju jela koja bi svojim Sastojciom, pripremom i okusom trebala biti „iznad običnih jela“.

Salata „Dijetikus“

Sastojci: 2 krastavca, 35 dag kukuruza u zrnju (konzerva ili svježi), 1 svežanj kopra, 6 kom „Dijetikus“ topljenog sira za mazanje, 1 dl kiselog vrhnja, sok limuna, papar, sol, 1 dl majoneze.

Krastavce ogulite i izrežite na kocke. Ohlađeni sir također izrežite na kocke. Kukuruz dobro ocijedite, a kopar grubo iskošite. Sve pomiješajte s majonezom, kojoj ste dodali kiselo vrhnje, papar, sol i sok od limuna. Salatu ostavite da kratko odstoji na hladnom mjestu, pa je ukasite kolutovima neoguljenog krastavca i koprom.

Vikend salata

Sastojci: 20 dag safalade (vrsta kratke podebele kobasica s finim mesom), 2 rajčice, 2 zelene paprike, 6 kom „Specijal“ priprava topljenog sira, 1 glavica luka, ulje, ocat, sol, papar, senf.

Ohlađeni sir izrežite na kocke, kobasicu na manje ploške, papriku na rezance, a rajčicu na osmine. Sve pomiješajte s kosanim lukom i mješavinom ulja, octa, soli, papra i senfa. Ostavite da salata prije posluživanja kratko vrijeme odstoji na hladnom mjestu.

Proljetna salata sa sirom

Sastojci: 25 dag zelene salate, 15 dag mrkve, 4 trokuta topljenog sira „Zdenka“, 1 dl kiselog vrhnja, 2 žlice majoneze, 1 tvrdo kuhano jaje, sok limuna, sol.

Salatu operite, dobro ocijedite i izrežite, očišćenu mrkvu izribajte, a sir izrežite na prutiće. Vrhnje, majonezu, sol i limunov sok izmiješajte i prelijte preko salate. Salatu lagano izmiješajte, stavite u staklenu posudu i ukasite tvrdo kuhanim jajima.

Kup „Sport“

Sastojci: 30 dag sira „Sport“, 10 dag pršuta, 2 žute paprike, 2 rajčice, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 mala glavica luka, vlasac, ulje, ocat, sol.

Sir izrežite u kraće štapiće, opranu i očišćenu papriku u rezance, rajčice i jaja u kriške, a luk na kolutiće. Složite u staklenu posudu ili u četiri čaše. Prelijte mješavinom octa, ulja i soli, pa ukasite po želji.

Umak „Šampion“

Sastojci: 2 dag maslaca, 2 dag brašna, 4 dl mlijeka, 4 kocke topljenog „Šampiona“ sira za mazanje, 1 žličica senfa sa šampinjonima, sol, papar, zelen peršina, 1 tvrdo kuhano jaje.

Na ugrijani maslac stavite brašno, promiješajte, zalijte mlijekom, te kuhajte miješajući oko 5 minuta. Zatim dodajte na veće kocke izrezani sir, papar, senf, sol, te ponovo kuhajte dok se sir jednakomjerno ne otopi. Na kraju umiješajte iskosano tvrdo jaje i peršin. „Šampion“ umak možete poslužiti uz razne pečenke ili naglo pečene odreske.

JELA OD SIRA KAKO IH PRIREĐUJU DRUGI (POZNATE RESTAURACIJE ILI ZEMLJE)

I najgenijalniji čovjek renesanse, Leonardo da Vinci, uživao je u vrhunskoj umjetnosti spremanja jela. U čast poslastica, i dobre kapljice, Leonardo je spjevao mnoge poéme (*grč. poieme* - spjev, pjesma). Na osnovu tih poema suvremeni majstori kulinarstva pripremili su naputke jela, kao i one koje su se spremale u najsvečanijim prilikama kao što je bilo i vjenčanje Giana Galeace Sforze s Isabelom Aragonskom. Govoreći o siru, pronalazimo i dva naputka od njih:

Zlatna juha s okruglicama

Sastojci (za 6-8 osoba): nemasna juha od kokošnjeg mesa i povrća, 4 žlice krušnih mrvica, 3 žlice ribanog parmezana, 1 žlica sitno kosanih badema, 2 jaja, 1 žumanjak, malo mljevenog muškarnog oraščića, 1 žlica šafrana, sol, papar, dobro osušene kriške kruha i prepečene na maslacu.

Pripremite smjesu za okruglice; u posudu stavite mrvice, prelijte ih s malo vrele juhe. Dodajte ribani parmezan, kosane bademe, jaja i malo soli i papra. Umiješajte sve u jednoličnu smjesu. Ugrijte juhu, dodajte šafran i žumanjak (razmućen u malo mlačne juhe). Malom žlicom stavljajte okruglice, iz smjese, u juhu. U tanjur stavite prepečen kruh i prelijte juhom s okruglicama.

Torta od blitve i sira

*Sastojci (za 6-8 osoba): 80 dag blitve (samo lišće), 5 jaja, 30 dag svježeg kravljeg sira, 3 dag maslaca, 10 dag ribanog parmezana, nekoliko listova svježeg đumbira (*Zingiber Officinalis*), malo cimeta u prahu, malo ribanog muškarnog oraščića, sol, papar, 35 dag lisnatog tijesta (gotovog - što je tekovina suvremenog kulinarstva), šećer u prahu.*

Pažljivo, u nekoliko voda, operite blitvu, kuhajte je 5 minuta u slanoj vodi, ocijedite i iskošite, ne previše sitno. Na maslacu malo popržite blitvu, dodajte sol i papar. Razvaljajte tijesto na vrlo tanke listove. S dve trećine tijesta obložite navlaženi kalup za pečenje torte, uspite smjesu (umućen svježi sir i parmezan, đumbir, cimet, muškarni oraščić) i pokrijte preostalim tijestom. Nekoliko puta probušite vilicom gornji sloj. Pecite 40 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Pet minuta prije završetka pečenja, izvadite tortu, pospite je šećerom u prahu i pecite još pet minuta.

Silvanina riža

Sastojci: 40 dag riže, 15 dag tvrdog sira (ne navodi se koji sir, nego samo bilo koji tvrdi sir), 2 žumanjka, 3 dag maslaca, 8 dag punomasnog mlijeka, malo pršuta, sol, papar.

Sir narežite na kockice, prelijte mlijekom i ostavite na hladnom mjestu najmanje 3 sata. U istoj posudi kuhajte, tako da je stavite u veću posudu s vodom. To je takozvano kuhanje u vodenj kupelji. Prije nego što počne zagrijavati veću posudu s vodom, dodajte maslac. Miješajte kuhačom. Kad se sir počne topiti i nitasto vući, dodajte jedan po jedan žumanjak i dalje čvrsto miješajte da dobijete gustu jednoličnu smjesu. Rižu skuhaite i razdijelite na četiri zagrijana tanjura. Umak od sira popaprite, posolite i prelijte preko riže. Pospite komadićima pršuta i odmah poslužite.

Ovaj naputak navodno je oplemenila poznata talijanska glumica Silvana Mangano, u vrijeme snimanja svog poznatog filma „Gorka riža“. Silvanina riža poslužuje se uz rizvanac ili qianti.



PIKANTNI ZALOGAJI

Kanapei od roqueforta s kavijarom

20 dag camemberta, 20 dag roqueforta, 10 dag maslaca, malo kima, paprike i muškatovala oraška izmiješajte, namažite na toplo pržene kriške kruha, pospite sitno kosanim lukom, ukrasite kavijarom i poslužite vruće.

Kanapei od rajčice i ribanog sira

Bijeli kruh narežite na kriške debele 1/2 cm, namažite maslacem, obložite tankom ploškom rajčice, posolite, popaprite, pospite gusto ribanim sirom i prepecite.

Kanapei od sira i slanine

Tanke kriške kruha prženog na maslacu namažite topljenim sirom, među dvije kriške stavite plošku pržene slanine.

Canapé - kanape (franc.) 1. Mali okrugli sendvič koji se poslužuje uz piće, a radi se na kriški preprženog kruha ili krekerja. Premazan je maslacem ili drugim namazom i ukrašen raznim pikantnim namirnicama (kiseli krastavci, kobasice, salame, kavijar, ringlice i dr.). Uvijek je veličine jednog zalogaja. Često se upotrebljava izraz „*kanape sendvič*“ što nije ispravno i dovoljno je reći kanape; 2. svako jelo koje se složi na preprženi kruh premazan maslacem.

Prženi camembert

Koricu camemberta odrežite, sir narežite na dugačke kose četvorine, namažite paprikom cayenne (čili), dva puta panirajte, pržite u vrućoj masnoći.

Topljeni sir na prepečencu

Četverouglasti prepečenac obložite debelim komadom sira (chester i sl.) i pospite cayennom, sir otopite u pećnici i glazirajte; ili ribani sir, sol i žumanjak izmiješajte s nekoliko žlica piva i slačicom, namažite na prepečenac, pospite cayennom i prepecite.

Keksi od parmezana

Izradite tijesto od 10 dag brašna s 10 dag maslaca, 10 dag parmezana i jednog jajeta, posolite i popaprite, razvaljajte, izrežite na oblike po želji, pospite kuminom i pecite u vrućoj pećnici.

Topli sendvič s ementalerom

Sastojci: 10 tankih ploški kruha za toast, 2 dl mlijeka, 2 dag maslaca, 4 jaja, 1/2 žličice soli, 2,5 dl mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 15 dag ribanog ementalera.

Kruh namočite u mlijeko i poslažite na lim namazan maslacem. Jaja, sol, mlijeko, vrhnje i sir izmiješajte i izlijte preko poslaganog kruha. Pokrijte alu-folijom i pecite u zagrijanoj pećnici na 175 °C, 20 minuta. Uklonite foliju i pecite daljnjih 10 minuta kako bi ploške kruha dobile zlatnožutu boju.

Pospite paprom i poslužite uz čaj.

Delikatesna zakuska

Rusija

Sastojci: 35 dag masnog svježeg kravljeg sira, 2 žlice maslaca, 4 dag očišćenih oraha; češnjak, sol, papar - po želji.

Usitnite orahe, zgnječite češnjak i pomiješajte ga sa solju, sir pospite paprom i dodajte mu rastopljeni maslac. Orahe i češnjak dodajte siru i dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu.

Uz zakusku poslužite blago pečeni toast.

Specijalni namaz za crni kruh

Sastojci: 12 dag svježeg neslanog masnog kravljeg sira, 20 dag sira bel paese, 20 dag gorgonzole (blaže i slađe), bijeli papar, 1 dl rakije lozovače, 1 dl konjaka, 0,5 dl ruma.

Sireve očistite od kore, narežite ostrim nožem na kockice, stavite u lonac i vilicom dobro izgnječite i izmiješajte. Kako bi smjesa bila pikantnija, dodajte dosta bijelog tucanog papra. Miješajući dodajte najprije lozovaču, zatim konjak, pa rum, najjači kojega možete nabaviti. Smjesu stavite u hermetički zatvorenu posudu i odložite na tjedan dana da odstoji.

Uz birano društvo na večer, mažite na crni kruh i pijuckajte.

HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA

Namaz od sira i majoneze

Sastojci: 1 žumanjak, žličica senfa, 1 dl ulja, žlica limunova soka, sol, papar, 10 dag svježeg kravljeg sira, 1 glavica luka, 1 kiseli krastavac.

Izmiješajte žumanjak sa senfom i neprekidno miješajući pomalo ulijevajte ulje da dobijete čvrstu majonezu. Zakiselite je limunovim sokom, posolite, popaprite, pa umiješajte propasirani sir, te nasjeckani luk i krastavac.

„Salama“ od gorgonzole i oraha

Sastojci: 40 dag slatkog vrhnja, 25 dag sira gorgonzole, nekoliko polutki oraha.

Gorgonzolu sitno izmrвите. Od vrhnja izdvojite 12 dag i stavite u lončić, dodajte gorgonzolu pa kuhajte na pari uz stalno lupanje žicom dok se ne rastopi. Ostavite da se ohladi. Ostatak vrhnja ulupajte žicom na hladno i pomiješajte s prethodnom smjesom. Na uskom poslužavniku oblikujte „salamu“, ukasite je polutkama oraha i stavite nekoliko sati stajati u hladnjaku.

Sir s trešnjama iz kompota

Sastojci: 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 30 dag trešanja iz kompota, čaša vrhnja, 1 dl konjaka, sol.

Propasirajte sir i ostavite ga u cjediljki da se otkapa. U posebnu posudu stavite trešnje, dodajte malo njihova soka i konjaka pa miješajte na štednjaku dok ne provri. Skinite s vatre, poklopite i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim premjestite u hladnjak da odleži dva sata. Prije posluživanja sir izmiješajte s vrhnjem, premjestite na zdjelu, a odozgo ukasite trešnjama iz konjaka.

Kugle od camembera i badema

Sastojci: 20 dag camembera ili roqueforta, 2 dl bijelog vina, 7 dag razmiješanog maslaca, 20 dag badema.

Bademe prokuhajte, oljuštite, posolite, pa prepecite u pećnici dok ne porumene. Kad se ohlade, sameljite ih. Sir usitnite, prelijte vinom i ostavite na sobnoj temperaturi 8 sati, najbolje je da ga ostavite u porculanskoj posudi. Vino odlijte, a sir dobro zgnječite vilicom i pomiješajte sa maslacem. Ovu smjesu držite tri sata u hladnjaku da se stegne, a zatim oblikujte loptice i uvaljajte ih u mljeveni badem. Stavite loptice u ukrasne košarice od papira na poslužavnik i poslužite.

Pašteta

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 12,5 dag maslaca, 2 žlice mljevene crvene paprike, sol, papar, 2 žličice kima, 2 žličice senfa, 2 glavice luka, 20 dag vrhnja, malo zeleni od poriluka.

Poriluk i luk iskošite. Dobro umiješajte sir i maslac. Zatim sve sastojke dobro umutite. Paštetu na kraju ukasite ostatkom poriluka.

Pašteta 1. umak od brašna i jaja; 2. (franc. pâté) 1. proizvod profinjene kulinarske vještine. Smjesu od kositog sirovog mesa, masti i mirodija stavi se u plašt od brašnenog tijesta (en croûte - plašt) i polagano ispeče ili već prije skuhanim mesom ispuni već pečeni plašt. Uglavnom (danas) se pašete rade bez plašta, te se kuhaju u metalnim kalupima na pari. Prema Sastojciu razlikuju se: od mesa, butine, divljači, ribe, gomoljika i jetre. Jedu se hladne ili tople. U srednjem vijeku bile su obvezatan dio jestvenika pri svečanim gozbama. U trgovinu dolazi u porculanskim ili staklenim posudama - terrine, za dva ili više obroka; 2. pašteta od gušćih jetara - u staro rimsko doba guske su se tovale smokvama tako često, da je od smokava potekla u romanskim jezicima riječ za jetru.; od latinskog „ficatum“ - jetra - nastala je talijansko „fegato“ i francusko „foie“. Pašteta se uveliko nudila na stolovima velikaša Hrvatskog zagorja već od 1700. godine

Liptauer

Njemačka

Sastojci: 50 dag svježeg sira, vrhnje (20 posto količine sira), češnjak, 4 dag svježeg luka, sol, papar, crvena slatka mljevena paprika.

Sir i vrhnje dobro izmiješajte, dodajte naribani češnjak, začinite paprom, paprikom i solju. Sve dobro izmiješajte. Poslužite kao namaz uz hladnu šunku, jaja i druge suhomesnate proizvode.

Smørrebrød

Danska



Doslovan je prijevod ove danske riječi je "kruh s maslacem", a majstori danske kuhinje od toga rade umjetnost u hladnoj kuhinji.

Tanke kriške kruha (bijeli, seljački, raženi ili od neprosijanog brašna) premažu se maslacem (ili u mješavini s račjim maslacem, curry-maslacem, maslac s paprikom, začинима, sokom

limuna i dr.) i na to se slože "brda" salate, pilećeg mesa, sušene jegulje, jetrena pašteta, kockice od šunke i sira, riblje marinade, rakovice, rakovi, jastog.

Umaci koji se stavljaju povrhu svega mogu biti: majoneza, remulada, oštro začinjeni.

Sastojci: kruh; bijeli kruh iz oblika, seljački kruh, kruh od raženog brašna, kruh od neprosijanog brašna.

Premaz: maslac, također u mješavinama kao račji maslac, curry-maslac, maslac s paprikom, začинима, limunom i drugim.

Umaci: majoneza, remulada, dresing, oštro začinjeni umaci.

Oblozi: kobasice i meso, paštete, riblje marinade, rakovice, raci i jastog, svježe i pirjano povrće, salate, svakovrsni sir.

Pikantni kravlji sir kao prilog uz pečenje

1.

12 dag kravljeg sira pomiješajte s 2 žlice vrhnja ili kiselog mlijeka, malo soli i 2 žlice želea od ribizla ili brusnica. Miješajte dok se ne zapjeni.

2.

25 dag kravljeg sira pomiješajte sa žlicom crvenog vina, malom šalicom želea od ribizla, malo soli i malo dobre gorušice u prahu. Miješajte dok se ne zapjeni.

3.

2 dag maslaca miješajte dok se ne zapjeni pa malo-pomalo dodajte 25 dag pasiranog kravljeg sira, malu glavicu ribanog luka, žlicu soka limuna, malo paprike i žlicu fino kosanih zelenih začina. Miješajte dok ne dobijete pjenastu smjesu, i ukrasite je kaparima.

Krajiška jalandi-dolma

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg krumpira, 40 dag petrovačkog sira, 2 jaja, 2 dag peršinova lista, sol, papar.

Krupnije komade krumpira skuhaite, ogulite i ohladite. Prepolovite i izdubite. Napravite smjesu od sira, usitnjenih tvrdo skuhanih jaja i soli. Nadjenite krumpir, poslažite na tanjure, popaprite i pospite kosanim peršinom. Poslužite hladno.

Jalandi-dolma; potpuni naziv je „studena jalandi-dolma“ jer se poslužuje hladna (studena). Jalandi inače označava nešto „falično“, surogat a to su obično jela bez mesa.

Ovo jelo obično se jela kao meze uz čašicu bosanske šljivovice.

JUHE

Juha od artičoka

Austrija

Sastojci: 1 kg mladih artičoka, 1 žlica soka limuna, 1 glavica luka, 1 l bistre svijetle mesne juhe, 6 dag maslaca, 6 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, 2,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, krutoni (croûtons - kriške bijelog preprženog kruha isječene na kockice), ribani parmezan.

Jezgre artičoka, odmah po čišćenju, stavite u vodu kojoj ste dodali sok limuna (radi toga da ostanu bijele). Kuhajte zajedno s kosanim lukom oko 30 minuta. Izvadite ih ocijedite i protjerajte kroz sito. Od maslaca i brašna napravite zapršku i prelijte juhom. Dodajte sirove artičoke i mlijeko, Začinite juhu i dodajte vrhnje. Juhu poslužite s kockicama na maslacu prženog bijelog kruha i posuto parmezanom.

 Za opata Aleksandra I. a Lace (1601.-1613.) ovu juhu je pripravljaao njegov osobni kuhar u samostanu Kremsmünster.

Juha od poriluka sv. Lovre

Italija

Sastojci: 1 kg mladog poriluka (samo bijeli dio), maslinovo ulje, 2 žlice brašna, 0,5 l mesne juhe, 1 mali bijeli kruh, 10 dag pinjola, 20 dag ribanog parmezana.

Bijeli dio opranog i očišćenog poriluka izrežite na tanke ploške. Stavite u posudu s dovoljno maslinova ulja i uz miješanje pirjajte do zlatnožute boje. Pazite ne smije se peći. Po potrebi dodajte malo vode da poriluk potpuno ne omekša. Pospite brašnom i pustite da se sve malo zgusne. Prelijte vrućom mesnom juhom i na laganoj vatri pirjajte dok poriluk ne postane kašast. Na dno plitke vatrostalne posude stavite ispržene ploške bijelog kruha. Pospite pinjolima, obložite kašom poriluka, pospite parmezanom i pecite u vrućoj pećnici na 220 °C oko deset minuta.

 Sv. Lovro zaštitnik je kuhara. Ova juha tradicionalno je jelo stolnih kanonika u Firenci svakog 10. kolovoza, kad se slavi sv. Lovro. Ta je juha postala tako popularna da je „slava sv. Lovre“ doskora postala u Firenci poznata kao „slava poriluka“.

Juha od sira

Sastojci: 2 luka, 3 mrkve, 20 dag gauda sira u komadu, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 1,5 l pileće juhe, sol, papar, 1 vezica peršina, 2 dl slatkog vrhnja.

Luk očistite i narežite na kockice. Očišćenu mrkvu narežite na prutiće i naribajte sir. Luk pirjajte da postane staklast, pospite brašnom i dalje pirjajte nekoliko minuta, prelijte pilećom juhom i kuhajte 5 minuta. Uz stalno miješanje, malo po malo dodajte naribani sir, popaprite i pospite kosanim peršinom. Na svaku porciju stavite žlicu tučenog slatkog vrhnja.

Juha od sira

Francuska

Sastojci: 1 žlica maslinova ulja, 4 crvena luka (kapule), 1 žlica brašna, 1 l bistre mesne juhe, kriške prepečenog kruha, 1/2 šalice ribanog sira, malo pahuljica od maslaca.

Na maslinovu ulju prepecite kosani luk, dodajte brašno i kad požuti nalijte bistre mesne juhe, dobro promiješajte i kuhajte 15-20 minuta. Kriške prepečenog kruha oprezno stavite na površinu juhe, pospite pahuljicama maslaca, ribanim sirom i sve zajedno stavite na kratko vrijeme u vruću pećnicu.

Juha od sira

Uzmite dosta ribanog parmezana, namočite ga u mlijeku i dobro ga razmutite. Zatim umiješajte sir u kipuću mesnu juhu, ali vrlo oprezno, jer se sir lako zgruša, skinite juhu s vatre i umiješajte u nju jedan žumanjak.

Juha od sira

Švicarska

Sastojci: kruh, punomasni vališki sir, mesna juha, sol, papar, orašak (muškat), maslac, luk, zelena salata.

Kruh i punomasni vališki sir izrežite na tanke ploške, stavite na tavu te dolijte toliko mesne juhe dok ne bude sve pokriveno. Posudu poklopite i ostavite da jedan sat polako kuha. Nakon toga miješajte kuhačom sve dok se ne pretvori u kašu. Tu kašasta juhu začinite solju, paprom i ribanim oraškom. Prilikom posluživanja prelijte sitno kosanim lukom, isprženim na maslacu. Kao prilog poslužite zelenu salatu.

Juha od svinjetine i povrća

Meksiko

Sastojci: 25 dag kuhane i sjeckane svinjetine, 2 žlice ulja, sol, 1 kosani luk, 1 šalice oruljenog mladog kukuruza, malo crnog papra, 3 sjeckane mlade tikvice, 2 sjeckane zelene paprike, 2,5 l mesne juhe, 20 dag pirea od rajčice, 1/4 šalice ribanog sira.

Svinjetinu prepržite na ulju, dodajte luk, kukuruz, mlade tikvice, zelenu papriku, mesnu juhu i pire od rajčice. Promiješajte, poklopite i na blagoj vatri pirjajte dok povrće ne omekani. Umiješajte sir, začinite i juhu dokuhaite.

Seljačka juha

Kostarika

Sastojci: 1 žlica ulja, 2 glavice luka, 25 dag svinjske vratine, 4 rajčice, sol, papar, 1 l mesne juhe, 1 svježa paprika, 2 žlice kuhanog mladog kukuruza, 1 šalice celerovog lista, 2 šalice ribanog sira.

Luk izrežite na četiri dijela i pecite na ulju dok ne požuti. Meso izrežite na komade i stavite na luk pa uz miješanje dalje pržite. Posolite, popaprite, dodajte narezane paprike i mesnu juhu. Sve kuhajte 1 sat na blagoj vatri. Na kraju stavite kuhani kukuruz i celerov list. Prije posluživanja pospite ribanim sirom.

Juha od pečenih ostataka

Panama

Sastojci: 25 dag pečene piletine, kosti pileta, 1 svežanj zelenja („grincajga“), sol, 2 šalice kosanog luka, 2 žlice masti, 2 rajčice, 2 šalice narezanih krastavaca, 1 šalica narezanih tikvica, 4 kriške bijelog luka, 1 šalica ribanog sira.

Pileće kosti kuhajte 1 sat sa zelenjem i začinima. Prepržite luk na maslacu, izrezano pečeno pile, oguljene rajčice, izrezane krastavce i tikvice, pa sve zalijte juhom od pilećih kostiju i 1 sat kuhajte. Juhu poslužite s preprženim kockicama bijelog kruha i posuto ribanim sirom.

Juha od jaja i mlijeka

Peru

Sastojci: 2 žlice ulja, sol, 2 kosana češnja češnjaka, 4 oguljene i isjeckane rajčice, 1/2 žličice majorana, 4 šalice mlijeka, 1 šalica ribanog sira, 6 jaja.

Češnjak, rajčice i sol pržite 10 minuta na blagoj vatri te dodajte majoran i mlijeko. Sve to ostavite još neko vrijeme na vatri, ali ne smije vreti. Pospite sirom i dalje kuhajte, uz povremeno miješanje, sve dok se sir ne istopi. U juhu razbijte jaja i dalje miješajte. Kuha se sve dok se jaja ne stvrdnu.

Juha s morskom ribom i rakovima

Peru

Sastojci: 4 odreska pečenog ili kuhanog ugora, 50 dag račića, 2 žlice pirea od rajčice, 2 žlice maslaca, 1/2 žličice ljute paprike u prahu, 2 glavice luka, 50 dag krumpira, 25 dag kozjeg sira, šalica riže, sol, majoran, 2 češnja češnjaka, 1 l mlijeka, tvrdo kuhano jaje.

Kosani luk pirjajte polako na maslacu. Kad postane rumen dodajte zgnječeni češnjak, rajčice, ribani sir, malo riže, majoran i sol pa sve zajedno dalje pirjajte. Na kraju stavite ljutu papriku i račiće. Sve kuhajte tako dugo dok se riža i luk ne pretvore u gustu kašu. Kašu protisnite kroz sito i izmiješajte je s mlijekom. Kod posluživanja stavite komad pečenog ili kuhanog ugora, nekoliko kriški tvrdo kuhanog jaja, nekoliko pečenih krumpirića, pokoji rak, narezanu svježju papriku, ribani sir i sve prelijte juhom.

Juha od sira

Sjedinjene Američke Države

Sastojci: 5 dag mrkvice, 8 dag svježe paprike, 5 dag luka, 5 dag celera, 1 žlica maslaca, 1 žlica brašna, 0,5 l mesne juhe, 12,5 dag sira ementalera, 1/2 šalice soka limuna, malo bijelog papra.

Sitno izrezanu mrkvicu, luk, celer i papriku pirjajte na maslacu dok sve ne bude mekano. Povrće pospite brašnom, zalijte mesnom juhom i sve dobro promiješajte. Kad se prokuha, dodajte ribani sir i miješajte dok se sir ne istopi. Nalijte mlijeko i još jednom prokuhajte. Na kraju juhu procijedite i dodajte još malo bijelog papra.

Juha od sira

Italija

Sastojci: 0,7 dl juhe, 2 jaja, 3 jušne žlice mrvica, 7,5 dag ribanog parmezana, muškatni oraščić, papar.

Izmiješajte parmezan s mrvicama i začinima, te dodajte vrućoj juhi, poklopite i ostavite da odstoji pet minuta. Kad se juha na površini malo skrutne, miješajte je pjenjačom, da bi se u juhi stvorile fine pahuljice.

Minestrone s „pestom“

Sastojci: 10 dag mesnate slanine, 75 dag bijelog graha, 40 dag mahuna, 2 mrkve, 3 krumpira, komadić bundeve (tikve) - nije obvezatno, sol, papar. 12,5 dag makarona; Pesto (sitno isjeckano zelenje): 2 lista bosiljka, 2 češnja češnjaka, 2 zrele rajčice, 10 dag ribanog parmezana, pola čaše maslinovog ulja.

Očistite mahune, mrkvu i bundevu, izrežite na kocke, dodajte grah, i operite slaninu (na taj način se uklanja i dio masnoće). Sve stavite u lonac i kuhajte u tri litre vode. Posolite i pustite da „krčka“ (kuhanje na tihoj vatri) oko sat i četvrt. Dodajte tijesto i nepoklopljeno kuhajte još dvadesetak minuta. Pest: u avanu usitnite bosiljak i češnjak, Dodajte oguljene i propasirane rajčice, „tucite“ i miješajte i dodavajte pomalo sir i ulje. Razrijedite *pest* s malo juhe a zatim ga uspite u lonac. Sve promiješajte i kuhajte još pet minuta.

Krem juha

Sastojci: 75 dag raznovrsnog korjenastog povrća, 50 dag cvjetače, 3/4 l pileće juhe (može i od koncentrata - kocke), 20 dag topljenog sira, sol, papar; Žličnjaci od sira: 5 dag maslaca, 1 češanj češnjaka, 12 dag ribanog sira goude, 1 jaje, 6,5 dag brašna.

Očistite i ogulite korjenasto povrće. Narežite na manje komade. S cvjetače odvojite listove, također ih narežite, a glavicu podijelite na cvatove. Načinite juhu i u njoj skuhaite povrće. Odvojite nekoliko cvatova za ukras. Sve povrće metnite u uspravni mikser, dodajte sir i zdrobite u pire. Stavite u juhu, a po potrebi dodajte soli i papra. Za žličnjake izradite maslac da postane sasvim gladak. Dodajte ribani sir. Oljuštite, nasjeckajte češnjak te ga primiješajte smjesi sira i maslaca. Pomalo umiješajte brašno i jaje pa dobro izradite. Grabite žlicom i stavljajte kuhati u provrelu slanu vodu. Kuhajte 8-10 minuta, ocijedite i dodajte juhi kad i cvatove za ukras.

Zuppa Pavese

Italija



Ta lako probavljiva juha potječe iz Pavije u Italiji. (iz Pavije potječu i "pofezni"; vrlo rašireni u Njemačkoj, na maslacu pržene kriške bijelog kruha namočene u mješavinu jaja i mlijeka s premazom od marmelade). Za većinu jela postoje priče o njihovom nastanku, tako i za ovu juhu: francuski kralj Franjo I. 1525. godine poslije izgubljene bitke sa španjolskim carem Karlom V, bježao je i zaustavio se u seljačkoj kuci u okolini Pavije.

Seljanka nije imala mnogo jela u kući, osim malo mesne juhe, nekoliko krišaka kruha, malo sira i nekoliko jaja. Na brzinu je ispržila kruh i prelila ga juhom, ubacila jaje i odozgo sir. Kraljevska juha bila je gotova i postala poznata kao *Zuppa Pavese*, a francuski kralj Franjo I. odavno je zaboravljen.

Sastojci: 1 l mesne juhe, 4 kriške bijelog kruha, 4 jaja, 4 žlice ribanog sira.

Mesnu juhu začinite, kriške bijelog kruha ispržite i stavite u tanjur za juhu. Na svaku krišku razbijte jedno jaje i oprezno dolijte vruću juhu, da se jaja ne razliju.

Tanjur s juhom stavite u zagrijanu pećnicu dok se bjelance ne skrutne. Prije nego poslužujete juhu pospite ribanim sirom.

Petrovačka čorba

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 20 dag pile tine, 10 dag petrovačkog sira (ovčji sir), 2 dag mrkve, 1,5 dag luka, 1 dag korijena peršina, sol, papar, ulje po želji.

Narežite na sitne komade piletinu, mrkvu, peršin i luk i pržite 15 minuta na ulju. Podlijte litrom vode, posolite i popaprite, i kuhajte dok se ne zgusne. Prije kraja dodajte sitno narezane kockice sira.

Poslužite toplo.

Misirača-čorba od bundeve

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag bundeve, 1/3 l mlijeka, 1 jaje, 5 dag brašna, 5 dag tvrdog sira, sol, maslac po želji.

Bundeve ogulite i narežite na listiće, prelijte vrelom vodom, a poslije nekoliko minuta procijedite. Napravite zapržak, dodajte bundeve i pirjajte nekoliko minuta. Smjesu dodajte u mlijeko (s malo maslaca) koje kuha. Razmutite jaje, dodajte u mlijeko i kuhajte još nekoliko minuta. Po želji dodajte malo papra. Vodu ne dolijevajte. Prije posluživanja dodajte sir, narezan na kockice ili riban.

Poslužite toplo.

TOPLA PREDJELA ILI MALA JELA

Croque-monsieur (tost-sendvič; sir i šunka)



Hruskavo poprženi sendvič; francuski specijalitet, pogodan kao hors-d'oeuvre (predjelo). Kriška kruha bez kore namaže se maslacem, pokrije odreskom sira (ementaler ili edamer), na nju se stavi odrezak šunke i još komad sira. Pokrije se drugom kriškom, isto namazanom maslacem i malo stisne sendvič. U tavi na zagrijanom maslacu poprže se kriške s obje strane do zlatnožute boje. Poslužuje se vruće.

Curry-keksi

Novi Zeland



Sastojci: 3/4 šalice brašna, 1/2 žličice praška za pecivo, 2 žličice curry-praška, 2 žlice maslaca, 2/3 šalice ribanog sira, 2 žumanjka, 2 žlice mlijeka, 1/2 žličice senfa, 1/2 žličice soli, malo ljute paprike, 1 jaje, 2 žlice prženog kikirikija.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i curry-praškom. Dodajte maslac i ribani sir, umiješajte žumanjke, mlijeko, senf, sol i ljutu papriku. Tijesto dobro izradite žlicom pa oblikujte u loptu i ostavite da stoji 1 sat. Poslije toga izvaljajte na debljinu od 1 cm i pospite brašnom. Od tijesta izradite prutiće ili pogačice i pecite na slaboj vatri. Još vruće premažite umućenim jajem i pospite sjeckanim pečenim kikirikijem pa ponovo na nekoliko minuta stavite u vrelu pećnicu i poslužite.

Sir u vrhnju

Norveška

Sastojci: 20 dag ribanog trapista, 3 čaše suhog bijelog vina, 2 češnja češnjaka, 2 žlice brašna, čašica maraskina, papar, kruh narezan na kockice ili kriške.

U posudi promiješajte vino, brašno, fino kosani češnjak i ribani trapist. Nепrekidno miješajući kuhajte na laganoj vatri, dok ne dobijete ujednačenu glatku smjesu. Dodajte maraskino, ali ne više od čašice. Nastavite miješati dok ne provri. Čim ugasite vatru, mažite na kriške ili narezane kockice kruha umačite u mlaku smjesu pikantnog okusa.

Pijuckajte ono isto vino koje ste prokuhali s ribanim trapistom.

Ovaj specijalitet Norvežani zovu - *veseli fondue*, iako s klasičnim pripremanjem fonduea nema nikakve sličnosti, što oni dobro znaju i ističu.

Oštrige zapečene s gorgonzolom

Sastojci: 8 svježih oštriga, 16 dag sira gorgonzole.

Svježe oštrige odvojite od jedne polovice ljuštore. U drugu polovicu školjke s mesom oštrige stavite sir gorgonzolu i zapečite u toploj pećnici na temperaturi 220 °C oko 5 do 7 minuta.

Poslužite s toplim kruhom i limunom.

Jaja s crnim grahom

Meksiko

Sastojci: 2 šalice crnog graha, 5 šalica vode, 2 kosana češnja češnjaka, 3/4 šalice kosanog luka, 3 žlice ulja, 5 žličica soli, 1 velika isjeckana rajčica, 1/2 šalice ribanog sira, 6 jaja, 1 žlica maslaca, 1/4 žličica crnog papra.

Grah namočite u vodi preko noći. Ocijedite ga i vodu bacite. Grah kuhajte u 5 šalica svježe vode 2,5 sata ili dok ne postane mekan. Luk i češnjak pržite na ulju dok ne dobije svjetlosmeđu boju. Posolite ga, dodajte rajčice, sve poklopite i pirjajte 5 minuta. Tome dodajte grah, promiješajte, propasirajte i pospite sirom. Jaja blago razmutite, stavite u namaštenu posudu, posolite, popaprite, prelijte propasiranim grahom, poskropite maslacem i sve zajedno pecite na 190 °C dok se jaja ne stvrdnu.

Zapečena jaja s aljmom

Sastojci: 25 dag aljme, 6 jaja, 10 dag trapista, 6 dag masti ili ulja, sol po želji.

U zagrijanoj masnoći ispirajte kosani luk. Naribajte sir na ribež u krupne rezance, umutite jaja. Na pirjani luk stavite jaja sa sirom i pržite uz miješanje 1-2 minute. Dosolite po želji i odmah još toplo poslužite uz graham kruh i salatu od kiselog zelja.

Aljma; mladi luk, višegodišnja biljka i kao povrtnu kulturu nalazimo je u Europi i Americi, no najznačajnija je na Dalekom istoku. U Japanu i Kini uzgaja se i kao ljekovita biljka. U zimskom razdoblju ova svježa biljka koristi se u pripremi svih mesnih i povrtnih jela, umaka i juha. Kod nas nije mnogo zastupljena.

Čimbur od mladog kravljeg sira

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 4 jaja, 50 dag mladog kravljeg sira, 15 dag maslaca, sol, papar, slatka mljevena paprika po želji.

U tavi zagrijte maslac, dodajte sir i pirjajte dok ne postane kašast, dodajte jaja, posolite, popaprite, pospite crvenom mljevenom paprikom i pržite 15 do 20 minuta.
Poslužite toplo.

Čimbur; kao kulinarski izraz označava jaje „na oko“ prženo bez miješanja na maslu ili kajmaku.

Kajgana na petrovački način

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 20 dag mladog sira, 1 dl mlijeka, 4 jaja, 15 dag mladog masla, sol.

U dublju zdjelu stavite mladi sir i mlijeko, posolite i umutite. U drugom tanjuru umiješajte jaja i dodajte ih siru i mlijeku, te sve dobro izmiješajte. U tavi zagrijte maslo i dodajte kajganu. Lagano miješajte i pržite 10 do 15 minuta.
Poslužite toplo.

Uz ovu kajganu obično se jede suha pura (bez masnoće) - žganci.

Makaroni sa svježim sirom

Sastojci: 50 dag makarona, 20 dag kuhane šunke, sol, 2 češnja češnjaka, 3 dag maslaca, 2 vezice peršina, 20 dag svježeg kravljeg sira, papar, 5 dag ribanog parmezana.

Makarone kuhajte u 4 l slane vode 8-10 minuta. Šunku narežite na rezance i pirjajte sa češnjakom na vrućem maslacu. Posudu maknite s vatre i pomiješajte sa svježim kravljim sirom i usitnjenim peršinom. Posolite i popaprite. Kuhane makarone izvadite iz vode, ocijedite ih, stavite u staklenu zdjelu i prelijte nadjevom od svježeg kravljeg sira, te pospite parmezanom.

Ravioli s bosiljkom

Italija

Sastojci: 38 dag brašna, 4 jaja, sol, 25 dag svježeg kravljeg sira, 2 vezice bosiljka, papar, 5 veće rajčice, ulje.

Umijesite tijesto od brašna, 3 jaja i 4-6 žlica hladne vode. Posolite, držite pola sata na hladnom. Žumanjak četvrtog jajeta izmiješajte s protisnutim sirom, dodajte polovicu kositog bosiljka, sol i papar. Tijesto dobro razvaljajte, oblikom (ili čašom) izradite krugove promjera 6 cm. Na sredinu svakog stavite nadjev od sira i bosiljka, preklopite, malo stisnite i namažite bjelanjkom. Kuhajte 20 minuta u posoljenoj vreloj vodi. Rajčicu ogulite, izrežite na sitne kocke i propirajte na zagrijanom ulju, posolite i popaprite. Prelijte preko ravijola i odmah poslužite.

Tijesto sa sirom i šunkom

Austrija

Sastojci: 20 dag brašna, 1 jaje, malo soli, 1,5 do 2 dl vode, 20 dag luka, 4 žlice ulja, 10 dag maslaca, 20 dag ribanog kačkavalja.

Od brašna, jajeta, soli i vode izradite tijesto. Miješajte dok smjesa ne postane polugusta. Kroz krupno sito tijesto lagano uspite u kipuću vodu. Kuhajte dok ne ispliva na površinu, procijedite i prelijte hladnom vodom. Oguljeni luk izrežite na kolute i ispržite na ulju. U plitku posudu stavite tijesto i ribani sir u redovima (slojevima). Pospite prženim lukom, prelijte zagrijanim maslacem i sve zagrijte u pećnici.

Nabujak od sira sa šunkom i jajima

Sastojci: 7 kriški kruha (za toast), 7 kriški masnog sira (oko 15 dag), 25 dag kuhane šunke, 3 jaja, 1 vezica peršina, 2 dl jogurta, 2 dl mlijeka, sol, papar.

Toast prepecite i obložite s kriškom sira i šunke, te stavite na lim. Jogurt, mlijeko i žumanca izmiješajte i dodajte fino kosani peršin, sol i papar. Čvrsto istucite snijeg od bjelanaca i pažljivo umiješajte u mliječnu masu. Masu prelijte preko toast-a i pecite u zagrijanoj pećnici 35 minuta na temperaturi od 200 °C, da nabujak postane zlatnožut.

Šunka u umaku od sira

Sastojci: 5 dag luka, 5 dag maslaca, 5 dag brašna, 2,5 dl mesnog bujona (od kocke), 0,50 l mlijeka, 2,5 dl vrhnja, 25 dag ribanog sira Emmentalera, 50 dag kuhane šunke u ploškama, sol, papar.

Luk naribajte u pire na ribež. Otopite maslac i izmiješajte s brašnom i pireom od luka, prelijte bujonom, dodajte mlijeko i vrhnje, uz miješanje dodajte sir. Sve na laganoj vatri zagrijavajte i lagano kuhajte. Šunku narežite na deblje rezance i dodajte umaku. Začinite solju i paprom. Poslužite uz slani kuhani krumpir i zelenu salatu.

Palenta

Italija

Sastojci: 1 šalica kukuruznog brašna, 1 l vrele slane vode ili mesne juhe, 2 žlice maslaca, 2 žlice kovanog pirjanog mesa, sol, 3 žlice ribanog parmezana.

Kukuruzno brašno, uz stalno miješanje, postepeno sipajte u vrelu vodu. Kuhajte 30 minuta ili dok se palenta ne zgusne. Dodajte maslac i dobro promiješajte. Kad je palenta gotova, istresite na pladanj i oblikujte u polukuglu s udubinom. U tu udubinu stavite pirjano meso i sve zajedno pospite parmezanom.

Palenta posuta sa sirom

Argentina

Sastojci: 75 dag kukuruznog brašna, mlijeko, sir (sličan siru „bel paese“), masline, sol, rajčice, maslac.

Kukuruzno brašno miješajte u kipućoj vodi i prema potrebi dodajte mlijeko i vode. Tako polako kuhajte 1 sat. Nakon toga izlijte u zdjelu: sloj palente, sloj narezanog sira pa opet palentu i tako redom dok sve ne utrošite. Na vrh dolazi palenta i ona se pospe sirom i maslacem. Pecite u pećnici jedan sat.

Uz to poslužite masline ili salatu od rajčice.

Medaljoni od grisa (krupice)

Italija

Sastojci (za 6-8 osoba): 1 l mlijeka, 20 dag krupice, 5 žumanjaka, 10 dag ribanog parmezana, 15 dag maslaca, 2 čašice konjaka, 12 dag dimljenog lososa, 0,5 l vrhnja (ili krema od mlijeka), sol, muškatni oraščić.

Mlijeko stavite u posudu, dodajte pola maslaca, malo soli i ribanog muškarnog oraščića. Pustite da provri i postepeno uspite krupicu, miješajte i kuhajte 25 minuta na umjerenom vatri. Dodajte umućene žumanjke i parmezan. Odmah skinite s vatre i istresite na zamašćen stol. Mokrim rukama stisnite i ostavite da se ohladi. Oblikujte medaljone pomoću čaše ili noža za tijesto.

Umak: usitnjeni losos pržite s preostalim maslacem dok ne porumeni, dodajte konjak, ostavite da ispari, dodajte kremu od mlijeka ili vrhnje i sačekajte da umak zgusne. Na maslacu pržite medaljone dok ne porumene, stavite ih na tanjur i prelijte umakom.

Cancan noklice s umakom Mornay

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 4 žlice ribanog parmezana, 15 dag bijelog brašna, 8 dag maslaca, 4 jaja, ribani muškatni oraščić, sol, papar.

Maslac usitnite u komadiće, stavite u posudu i otopite uz dodatak soli i mlijeka. Kad zavrije, odmah maknite s vatre i uspite brašno da se ne zalijepi. Umutite da se ne stvore grudice. Vratite na vatru i polako miješajte dok se tijesto ne počne lagano pržiti i odvajati od posude. Skinite s vatre i lagano miješajte uz dodavanje jednog po jednog jajeta, Sve dobro izradite u jednoličnu smjesu. Dodajte parmezan, papar i ribani oraščić, sve dobro promiješajte. Ovako sačinjeno tijesto stavite u platnenu štrcaljku s okruglim otvorom (piskom). Kad pripremljena posoljena voda uzavri tiskajte tijesto u vodu i odvajajte nožićem u komade. Da se tijesto ne lijepi za nož povremeno ga uranjajte u vruću vodu. Noklice kuhajte i kipućoj vodi 3-4 minute. Izvadite ih šupljikavom žlicom, stavite u zdjelu i prelijte umakom Mornay. Poslužite vruće. Umjesto Mornay umaka možete napraviti i brzi umak od: rastopite 7 dag maslaca, dodajte 15 dag na komadiće narezane gorgonzole, 1,5 slatkog vrhnja. Kad se sve otopi na laganoj vatri posolite i popaprite. Prelijte po noklicama.

Cancan franc. kankan; posljednji društveni popularni ples nastao u Europi, u pariškim kavanama oko god. 1840. (poslije njega svi su društveni plesovi dolazili sa Kube, iz Južne Amerike ili iz USA. Karakterizira ga grubo i razulareno dizanje nogu i podignute suknje. Danas ga plešu isključivo profesionalne plesačice, dok su ga nekad plesali naizmjenično se držeći plesač i plesačica. Riječ cancan u francuskom znaci i *oblajavanje, ogovaranje, klevetanje*.

Ne zna se od kada su *noklice sa sirom* postale tradicionalno jelo pariških plesačica, ali se zna da je ovo jelo obožavao i Henri Toulouse Lautrec, impresionistički slikar i grafičar (često radeći duhovite, cinične crteže i litografije), ostavivši žarka platna s razgaljenim ljepoticama visoko uzdignutih nogu.



Toulouse-Lautrec, "Jane Avril dancing" Depiction of the can-can by Henri de Toulouse-Lautrec, 1895

Zapečeni njoki

Sastojci: 0,5 l mlijeka, 5 dag maslaca, 12,5 dag krupice, sol, papar, 10 dag ribanog parmezana.

Mlijeku dodajte 3 dag maslaca, krupicu i kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje. Dodajte sol, papar i dvije žlice ribanog parmezana. Masu potom stavite na mokru dasku i razvaljajte na centimetar debljine, te režite na okrugle ili četverokutne komadiće. Svaki komadić obložite maslacem i parmezanom, poslažite u zamašćeni lim i pecite u zagrijanoj pećnici, na temperaturi od 150 °C da njoki postanu zlatnožuti.

Zeleni špageti

Italija

Sastojci: 9 dag sira, 1/2 šalice kosanog peršina, 1 češanj, kosanog, češnjaka, 3 žlice ulja, 3 žlice ribanog parmezana, 1/4 žličice soli, 1/2 šalice vrhnja, 25 dag kuhanih špageta.

Sir, peršin, češnjak, ulje, parmezan i sol dobro izmiješajte, dodajte vrhnje, te sve prelijte preko špageta i pomiješajte.

Algojski uštipci od sira

Njemačka

Sastojci: 50 dag brašna, malo soli, 5 jaja, vode (prema potrebi), 20 dag usitnjenog ementalskog sira, 10 dag maslaca, ploškice luka (crljenca).

Brašno, sol i jaja umijesite s vodom u gipko tijesto, koje zatim trgajte ili izbodite u obliku vrabaca (malih odebljelih duguljastih komadića) i postepeno stavljajte u kipuću vodu. Kada kuhano tijesto ispliva na površinu, vadite i ocijedite. U posudu za posluživanje slažite naizmjenice sloj tijesta i sloj usitnjenog sira. Na kraju sve prelijte rastopljenim maslacem ili prženim lukom.

Uz ovo jelo nije potrebno nikakvo pečenje nego je dovoljna dobra salata.

Štajerska malica - Štajerski rezanci

Slovenija

Sastojci: 1 kg brašna, komad maslaca veličine jajeta, 2 žlice krupice, 2 jaja, sol, 35 dag protisnutog kravljevog sira. Nadjev: 3 žlice maslaca, 2,5 dl kiselog vrhnja, 3 žlice šećera u prahu, 4 žumanjka, snijeg od 4 bjelanjaka, kora polovice limuna.

Od brašna, maslaca, soli, krupice i kravljevog sira umijesite glatko tijesto. Razvaljajte na 3 mm debelo, te izrežite na tri prsta duge i 2,5 cm široke rezance - „flekice“. Kuhajte ih 10 minuta u posoljenoj vreloj vodi, ocijedite i ohladite. Izmiješajte s priređenim nadjevom (maslac i šećer u prahu pjenasto umutite, dodajte žumanjke, limunovu ribanu koru i kiselo vrhnje. Dodajte snijeg od bjelanjaka) i istresite u nauljeni lim. Pecite 20 minuta na 190 °C.

Odmah poslužite uz jeruzalemski rizling.

Malica; užina, manji obrok hrane dopodne ili poslije podne. *Dopoldanska malica, popoldanska malica.*

„Chepa Paraguay“

Paragvaj

Sastojci: 6 žlica margarina, 1 žlica anisova sjemena, 3 jaja, sol, 1 šalica ribanog parmezana, 6 žlica mlijeka, 2,5 šalice škrobnog brašna.

Margarin i anisovo sjeme dobro promiješajte, dodajte jaja i sve zajedno dobro istucite. Pospite ribanim sirom i naizmjenice dodajte mlijeko te škrobno brašno i sol. Mijesite tako dugo dok tijesto ne postane glatko. Tijesto savijte u dugi svitak i izrežite u 12 jednakih dijelova. Svaki komad dlanom stanjite u oblik pogačice (chepa) i 35 minuta pecite na 175 °C ili dok ne postanu svijetlosmeđe.

Tjestenina s kremom od sira

Sastojci: 45 dag tjestenine, 5 dag maslaca, 10 dag kajmaka, 10 dag ementalera, 5 dag pršuta ili slanine, sol, papar, ribanog muškarnog oraščića.

Izmiješajte mekani maslac s kajmakom, ribanim ementalerom i prstohvatom soli. Potom pjenjačom dobro promiješajte da smjesa postane pjenasta. Izrežite pršut ili slaninu na komadiće, pa umiješajte sir. Začinite paprom i muškatnim oraščićem, prelijte kremu preko kuhanog tijesta. Pazite, mora biti vrlo vruća tako da se sir malo topi u kremi.

Calzone

Italija



Tijesto: 1 paket kvasca, 1 šalica tople vode, 1 1/2 žličice soli, brašno neobrađene pšenice.

Nadjev: 1 šalica sira ricota, 1 šalica pestoa (condimento di erbe - sitno kosano zelenje), 1 šalica ribanog provolone sira, 6 jušnih žlica suhog bosiljka, 1/2 šalice maslinova ulja ili po izboru ulja, 2/3 šalice muškarnog oraha, 4 češnja češnjaka, 2/3 šalice ribanog parmesana.

Močite bosiljak u ulju 10 minuta. Dodajte orahe i češnjak i pržite na blagoj vatri i dodajte provolone sir. Nadjenite jednu stranu izvaljanog tijesta sa 1/2 do 3/4 šalice nadjeva, ostavljajući 2 cm rub. Navlažite rub vodom i preklopite tijesto. Naberite krajeve vilicom. Probodite vrh i pecite u limu, u zagrijanoj pećnici na 190 °C oko 15 do 20 minuta, dok ne porumeni.

Calzone je talijansko lisnato tijesto nadjeveno sirom i drugim nadjevima po želji. Sastojci za nadjev prema želji; *I nadjev*: 45 dag sira ricote, 24 dag sira Jack, 3 šalice pakiranih narezanih listova špinata, 1/2 šalice kosanog zelenog luka (zeleni dio mladog luka), 1/2 šalice ribanog parmezana, sol, papar; *II nadjev*: 2 šalice čvrstog bijelog mekanog sira ili sira iz lonca, 1 1/2

šalica pakiranog Jack ili Muenster sira, 1/2 šalice Fete (bijeli ovčji ili kozji sir), 1/2 šalice kosanog lišća peršina, 1/2 šalice kosanog luka, sol, papar; *III nadjev*: ploške sira ili rajčice.

U doslovnom prijevodu *calzoni* su hlače, gače.

Pečeni žličnjaci od kukuruza

Kolumbija

Sastojci: 6 oruljenih klipova kukuruza, malo crnog papra, 1 tučeno jaje, 1/4 šalice brašna, 2 žlice šećera, sol, 2 žlice ribanog sira.

Kukuruz pomiješajte s brašnom, šećerom, solju i crnim paprom. Tome dodajte tučeno jaje, promiješajte i žlicom stavljajte u dosta vrelu mast i pecite dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Ocijedite i poslužite posuto ribanim sirom za ručak, doručak ili večeru.

Krumpir na bolivijski način

Bolivija

Sastojci: 4 oguljena krumpira, slana voda, 10 dag maslaca od kikirikija, 1/2 šalice vode, sol, mljevena crvena paprika, 4 tanke kriške sira, 4 lista zelene salate, 4 kriške rajčice, 4 kriške tvrdo kuhanih jaja, kosani peršin.

Krumpir raspolovite po duljini i kuhajte u vreloj slanoj vodi dok ne bude gotov. Maslac od kikirikija miješajte s vodom, dodajte sol i paprike i sve zajedno prokuhajte. Kriške sira stavite između dvije polovice krumpira. Tako dobiveni sendvič umotajte u list salate i stavite u umak od kikirikija. Jelo se poslužuje vruće, obloženo kriškama rajčice i jaja te posuto kosanim peršinom.

Krumpir s umakom od sira

Kolumbija

Sastojci: 6 oguljenih krumpira, sol, voda.

Umak: 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 1 žličica soli, 1 velika glavica luka izrezana na kriške, 1.5 šalice mlijeka, 12,5 dag ribanog sira, 1 žlica gustog vrhnja.

Krumpir skuhaite u slanoj vodi dok ne postane mekan. Ocijedite ga i ostavite na toplom.

Umak: istopite mast, dodajte brašno, sol, luk i rajčice te sve dobro promiješajte. Uz miješanje kuhajte 3 minute, ulijete mlijeko i dalje kuhajte na laganoj vatri dok umak ne zavri. Dodajte sir i vrhnje i sve miješajte dok se sir ne istopi.

Prije posluživanja krumpir prelijte umakom od sira.

Dvostruko pečeni krumpir

Sjedinjene Američke Države

Sastojci: 6 velikih krumpira, malo ulja, sol, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice ribanog sira, mljevena paprika, papar.

Dobro oprani krumpir namažite uljem, ljusku probušite oštrom vilicom na nekoliko mjesta i pecite ga 45 minuta u pećnici. Raspolovite ga po duljini, iz ljuske izdubite sadržaj i izvađeni krumpir pažljivo zgnječite. Dodajte mu sir, vrhnje i papar, i dobro promiješajte. Dobivenu smjesu stavite natrag u ljusku, pospite crvenom paprikom i ponovo zapecite u pećnici.

Krumpir nadjeven sirom

Njemačka

Sastojci: 8 krumpira, 10 dag parmezana, 2 jaja, 1 dl tučenog vrhnja, sol, masnoća.

Oprane i neoguljene krumpire zapecite u pećnici, a kad omekšaju, izvadite ih i odrežite im trećinu. Odrezane „poklopce“ ostavite po strani. Potom krumpire izdubite pazeći da se ne ošteti vanjska kožica. Izvađeni dio smrvite vilicom i izmiješajte s ribanim parmezanom a potom s jajima, posolite i začinite tučenim vrhnjem, pa vratite u izdubljene krumpire. Složite u zamašćeni lim i pecite na srednje jakoj temperaturi petnaestak minuta. Potom im vratite oguljene kapice ukrašene maslinama i u obliku cvijeta izrezanim kiselim krastavcima.

Ovo jelo je svojedobno preporučio njemački kuhar, Werner Flaig, kao pokladno iznenađenje.

Krumpir „Dauphine“

Francuska



Sastojci: 80 dag krumpira, 1 jaje, 3 dag ulja, 2 dl mlijeka, 7 dag ementalera, 2 češnja češnjaka, maslac, muškatni oraščić, papar, sol.

Tavu natrljajte češnjakom, namažite maslacem i uljem, stavite krumpir narezan na kriške. Začinite paprom, solju, muškatnim oraščićem i poprskajte uljem. Razmutite jaje u hladnom mlijeku i prelijte preko krumpira. Zagrijte pećnicu i pecite na 220 °C oko 50 minuta. Prije nego krumpir porumeni pospite ga ribanim ementalerom.

Poslužite toplo uz bijelo suho vino.

Naputak je dobio ime po kćeri jednog pariškog gostioničara, a kulinarska terminologija kaže:

- á la Dauphin *garnitura za meso*: kroketi od krumpira, madeira umak.
Dauphine, titula kraljevske princeze francuske kraljevske kuće (žena prestolonasljednik).

Složenac sa sirom

Švicarska

Sastojci: 27,5 dag krumpira, 1 l slane vode, 20 dag kratkih makarona, 4 glavice luka, 3 dag maslaca, 25 dag kačkavalja (pola masnog, pola posnog).

Krumpir ogulite, izrežite po dužini i skuhajte u vreloj vodi. Makarone kuhajte 9 minuta, da ostanu čvrsti. Krumpir i makarone ocijedite i pomiješajte. Luk izrežite na tanke kolute, ispržite na maslacu. U plitku posudu stavljajte red makarona s krumpirom, red ribanog kačkavalja. Napravite 3-4 sloja. Na kraju odozgo stavite prženi luk, zagrijte u pećnici i poslužite toplo.

Kugelis

Litva



Sastojci: 20 srednje velikih krumpira, gruda svježeg kravljeg sira (približno 2 dl), 5 dag masti sa čvarcima, papar, sol. Umak: 1 žlica masti, 1 glavica luka, čaša kiselog vrhnja.

Sirovi oguljeni krumpir naribajte na ribež, pa mu primiješajte sir i jaja, te začinite solju i paprom. Lim namažite mašću, a ostatak masti primiješajte u krumpirovu smjesu. Rasporedite tako pripremljeni krumpir po limu, u sloj debelom tri do četiri centimetra. Zapecite u vrućoj pećnici. Posebno pripravite umak, na masti ispržite narezani luk i primiješajte kiselo vrhnje. Tim umakom prelijte zapečeni krumpir. Poslužite odmah.

Pučki specijalitet, glavne poljoprivredne kulture u litavskom podneblju, koji odgovara i našem ukusu.

Vjenčići od krumpira s graškom

Sastojci: 1 kg krumpira, 70 dag zrnja mladog graška, 2 žlice soli, 0,5 l povrtnog bujona, 1 žlica šećera, 10 dag maslaca, 4 žumanjka, malo ribanog muškarnog oraščića, 5 žlica ribanog sira Emmentalera, 2 žlice ulja, 3 žlice mlijeka.

Oguljeni i oprani krumpir izrežite, skuhaite u slanoj vodi, kao za pire - 25 minuta.

Grašak stavite u posudu, dodajte 1/2 žlice soli, šećer i povrtni bujon, poklopite i pirjajte na laganoj vatri 20 minuta. Kuhani krumpir ocijedite i propasirajte. Zagrijte pećnicu na 200 °C. Namažite plitki lim uljem. Propasiranom krumpiru dodajte 3 žumanjka, 1/2 žlice soli, maslac, muškarni orah, sve dobro promiješajte. Stavite krumpir u vrećicu i oblikujte debele vjenčiće. U sredinu vjenčića stavite podložak od krumpirovog tijesta. Žumanjak razmutite u mlijeku i poprskajte vjenčić. U tako oblikovanu košaricu vjenčića stavite ocijedjeni pirjani grašak, pospite ribanim sirom i maslacem. Pecite na sredini pećnice 10-15 minuta. Poslužite uz zelenu salatu.

Riža na talijanski način

Italija

Sastojci: 2 žlice maslaca, 1/2 šalice isjeckanog luka, 3 kocke koncentrata pileće juhe, 3 šalice vrele vode, 1 šalica riže, žlica ribanog parmezana, sol.

Luk pržite na maslacu dok ne postane svijetlosmeđ. Kocke koncentrata juhe otopite u vreloj vodi, a zatim zajedno s rižom nalijte u posudu s lukom. Kuhajte 20 minuta na srednjoj vatri ili dok riža ne bude gotova. U nju na kraju umiješajte žlicu maslaca i sve skupa pospite ribanim parmezanom.

Riža na milanski način

Italija

Sastojci: 1/2 narezanog luka, 6 žlica maslaca, 3 dag goveđe srži, 2 šalice riže, 2 šalice vrele juhe od mesa, sol, papar, malo šafrana, 1/3 šalice ribanog parmezana.

Luk pržite na maslacu i koštanoj srži dok ne postane mekan. Dodajte rižu i dobro promiješajte. Uz stalno miješanje polagano dolijevajte juhu od mesa i kuhajte 15 minuta. Posolite, popaprite, dodajte šafran te kuhajte još desetak minuta. Na kraju dodajte preostali maslac i sir i sve dobro promiješajte.

Tako priređena riža obično se poslužuje kao prilog pečenju.

Riža sa tri vrste sira

Italija

Sastojci: 60 dag riže, 12 dag maslaca, 10 dag ribanog parmezana, 10 dag emmentalera, 10 dag dimljenog sira, malo soli.

Skuhaite rižu u dosta malo posoljene vode, dobro je ocijedite, i još vruću pomiješajte s polovicom količine maslaca i parmezana. Vatrostalnu posudu premažite maslacem, stavite do 3/4 visine riže, listiće emmentalera i dimljenog sira, tako da prvi i posljednji red bude riža. Rižu na vrhu pospite preostalim parmezanom i listićima maslaca. Zapecite 20 minuta u zagrijanoj pećnici i odmah poslužite.

Zelena riža

Meksiko

Sastojci: 1 1/4 šalice riže, 1/4 šalice maslaca, 6 očišćenih zelenih paprika, 1 luk, 1 češanj češnjaka, 3 šalice mesne juhe, 1 žličica soli, 1/4 šalice ribanog sira.

Rižu pržite na maslacu dok ne požuti. Zelenu papriku, luk i češnjak sameljite, dodajte riži i sve pirjajte 3 minute. Zalijte mesnom juhom, posolite, pokrijte i pirjajte 25 minuta ili dok se tekućina ne bude sasvim reducirala, a riža postala mekana. Poslužite posuto ribanim sirom.

Uštipci od riže i sira

Nikaragva

Sastojci: 1,5 šalice kuhane riže, 1/2 šalice ribanog sira, 1,5 žličica praška za pecivo, 2 žlice brašna, 1/3 šalice mlijeka, 1/2 žličice soli, 2 tučena bjelanca, mast za pečenje, sirup od javorovog šećera.

Rižu, sir, prašak za pecivo, brašno, mlijeko i sol pomiješajte i dodajte tučena bjelanca. Izmiješajte i punu žlicu smjese stavljajte na vrelu mast i pecite dok ne dobije svjetlosmeđu boju. Uštipke ocijedite i poslužite sa sirupom od javorovog šećera (može biti i sirup od običnog šećera).

Varenac od parmezana

Sastojci: 12 dag maslaca, 6 žumanjaka, 8 dag ribanog parmezana, 2,5 dl kiselog vrhnja, sol, 14 dag brašna, čvrst snijeg od 6 bjelanaca, 15 dag nasjeckane šunke i mahune.

Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte žumanjke, parmezan, kiselo vrhnje, malo soli, brašno i na kraju snijeg od bjelanaca. Sve lagano izmiješajte. Kalup za varence namažite maslacem i pobrašnite, stavite smjesu i kuhajte 45 minuta na pari. Istresite varenac na velik, okrugao pladanj, obložite ga sa sitno nasjeckanom šunkom i mahunama, koje ste zamastili maslacem i posuli kosanim peršinom.

Nadjeveni vrganji

Italija

Sastojci: 0,50 kg velikih vrganja, 2 šalice mrvica, 1/4 šalice ribanog sira, kosani peršin, malo kosanog češnjaka, 2 žlice ulja, sol, papar.

Drške vrganja otkinite, izrežite, dodajte im mrvice, sir, peršin, češnjak, sol i papar, i sve dobro promiješajte. Polovine vrganjeva klobuka ispunite smjesom, a drugu polovinu klobuka poklopite. Tako nadjevene vrganje stavite u namaštenu posudu i pecite u pećnici 30 minuta. Poslužite same ili kao prilog.

Pečurke (šampinjoni) u bešamel umaku

Francuska

Sastojci: 10 krupnih pečurki, 10 dag sira ementalera, 15 dag vrhnja, 2 žlice mlijeka, 1 žumanjak, 0,5 l bešamel umaka, malo kuhane šunke, malo maslaca, 1 limun, muškatni oraščić, sol, papar.

Bešamel umak: 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, 2,5 dl kipućeg mlijeka, sol, papar, muškatni oraščić.

Rastopite maslac na slaboj vatri, pazite da ne potamni, dodajte brašno i dobro izmiješajte s maslacem. Odjednom dodajte kipuće mlijeko i lupajte pjenjačem. Kuhajte umak nekoliko minuta dok se ne zgusne. Posolite, malo popaprite i dodajte malo muškarnog oraščića.

Pečurke operite, obrišite i odvojite klobuke od stapki. Stapke i šunku fino iskošite i propirajte na maslacu. Pazite da pečurke ne potamne. U dobro skuhanu bešamel dodajte ribani sir, vrhnje izmiješano s žumanjkom i limunovim sokom. Odvojite 1/3 bešamela i razrijedite vodom. U ostatak bešamela dodajte pirjanu šunku sa stapkama i pažljivo nadjenite očišćene klobuke. Složite ih u vatrostalnu posudu, prelijte bešamelom do visine od 1 cm visine posude. U jako zagrijanoj pećnici zapecite da dobiju lijepu boju. Poslužite u istoj posudi.

Umak Béchamel; poznati bijeli temeljni umak od maslaca, luka, brašna, mlijeka i mirodija (papar, mažuran, oraščić), žumanca i vrhnja

Umak bešamel poslužuje se najčešće uz jela od krumpira, teletine, ribe, peradi i riže.

Béchamel, Marquis de Nointel (ispravno Louis de Béchamel), dvorski meštar Ludviga XIV. Poznat kao pisac gastronomske knjige „Sur L’art de cuisine“.

Pileća jetra sa sirom

Francuska

Sastojci: 12,5 dag pilećih jetrica, maslac, malo mljevenog crnog papra, 3 žlice ribanog sira, sol, sok od luka, malo ljute paprike, 4 kriške kruha, kosano peršin.

Pileća jetra pržite na maslacu, zatim izrežite ili sameljite. Sir, sol i sok od luka pomiješajte sa crnim paprom i ljutom paprikom te dodajte jetri. Koru od kruha odrežite, svaku krišku prepržite na suho s jedne strane tako da bude zlatnosmeđe boje. Drugu stranu kruha prepržite na maslacu. Mješavinom jetrica i sira premažite prepržene kriške kruha. Svaku krišku izrežite na 4 kocke i pospite kosanim peršinom.

Poslužite kao predjelo.

Pašteta od govedine

Urugvaj

Sastojci: 50 dag usitnjene govedine, 1 kosani luk, 2 žlice ulja, 1 šalica groždica, 3 izrezana tvrdo kuhana jaja, sol, 1 žličica šećera, 1 šalica ribanog sira, 2 žlice pirea od krumpira, 1/2 šalice mrvica.

Luk pržite na vrelom ulju dok požuti. Dodajte mu meso i blago pržite, zatim dodajte groždice, jaja, sol, šećer i 1/2 šalice sira. Sve zajedno stavite u nauljenu posudu i prekrijte pireom od krumpira. Odozgo pospite preostali sir i mrvice, i pecite 20 minuta na 175 °C.

Poslužuje se toplo.

Gratinirano povrće sa sirom

Sastojci: 2 kg miješanog blanširanog povrća (artičoke, cvjetača, kaulin, brokule, šparoge, tikvice, pečurke (šampinjoni), kuhani krumpir u ploškama), 5 dag maslaca, 40 dag svježeg kravljeg sira, 1,25 dl mlijeka, 4 čaše slatkog vrhnja, 4 žumanjka, 20 dag ribanog sira trapista ili 10 dag parmezana, malo soli i papra.

Očistite, operite, usitnite i blanširajte povrće 2-3 minute. Vatrostalnu posudu dobro namažite maslacem i u nju stavite ocijeđeno povrće, začinite solju i paprom. Za preljev izmiješajte svježi sir s mlijekom, istucite slatko vrhnje, dodajte žumanjke i začinite. Sve izmiješajte, prelijte preko povrća i pospite parmezanom ili ribanim trapistom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C, 35-40 minuta dok se na površini ne stvori lijepa zlatnosmeđa korica.

Poslužite uz crno vino.

Pečene artičoke na edamski način Nizozemska

Sastojci: 4 velike artičoke, sol, ocat, 5 dag maslaca, 1 žlica brašna, 1/2 žlice škrobnog brašna, 1/2 litre stepke (ostatak pri izradi maslaca), sok polovice limuna, papar, 1 šalica ribanog edamskog sira.

Artičokama odrežite drvenaste latice, skratite drške i izvadite cvjetista, kuhajte ih 45 minuta u slanoj vodi s malo octa. Ocijedite na situ.

Bijeli umak: u posudi istopite maslac, dodajte brašno i kratko propirjajte. Na to naližite stepke i načinite gusti umak, kome dodajte sok limuna, sol i papar.

Artičoke stavite u prikladnu posudu, prelijte umakom, pospite ribanim edamerom i u pećnici brzo prepecite. Sir se mora povezati s umakom i stvoriti sočnu koru.

Blitva s parmezanom Italija

Sastojci: 0,5 kg kuhane, ocijeđene i kosane blitve, 3 žlice maslaca, 1/2 žlice soli, malo papra, malo oraška, 3 žlice ribanog parmezana.

Blitvu pirjajte na maslacu, zatim posolite, popaprite i pospite oraškom i sirom pa dobro promiješajte.

Poslužuje se kao prilog uz meso.

Kaša od bundeve

Paragvaj

Sastojci: 50 dag bundeve, sol, vrela voda, 2 žlice maslaca, 3/4 šalice kukuruznog brašna, 2 žlice šećera, 12,5 dag parmezana izrezanog na kockice.

Bundeve ogulite, izrežite na male komade, prelijte vrelom vodom, poklopite i kuhajte dok se ne smekšaju. Ocijedite ih i izmiješajte te dodajte maslac, kukuruzno brašno i šećer. Uz neprestano miješanje kuhajte 5 minuta na jakoj vatri. Poklopite i 30 minuta kuhajte na pari. U toku kuhanja dodajte sir i promiješajte.

Poslužite toplo ili hladno, s mlijekom ili kao prilog kuhanoj ribi.

Zapečeni celer sa sirom

Sastojci: 25 dag celera (1 veći korijen), 1 žličica soli, sok jednog limuna, mljeveni bijeli papar, 5 dag maslaca, 13 dag kuhane šunke (5 ploški), 2 žlice kosanog peršinovog lista, 5 ploški sira Gouda, 5 ploški kruha toast.

Oprani celer skuhaite, ogulite ga i izrežite na 5 debelih ploški. Posudu za nabujak ili vatrostatnu posudu namažite maslacem i u nju stavite ploške celera, posolite, popaprite i obilato poprskajte sokom limuna. Na ploške celera stavite ploške šunke, pospite kosanim peršinom i prekrijte kriškama celera. Pecite u zagrijanoj pećnici 10 minuta na 200 °C da se sir otopi i dobije smeđu boju. Ispržite kruh u tosteru, poslažite na njega zapečene ploške celera sa sirom i poslužite uz crno vino.

Lađice od celera

Sastojci: celer, 10 dag sira roqueforta, 2 dl mlijeka, 30 dag mladog kravljeg sira, 2 žlice soka limuna, 1 žlica ulja, lišće celera, papar, mljevena crvena paprika, sol.

Celeru odrežite stabljike (lišće), izdubite ga i nadjenite. Roquefort izmiješajte s mlijekom i 15 dag mladog kravljeg sira, sada mješavini dodajte preostali sir, sok limuna, ulje, začine i usitnjeni celer koji ste izdubili. Miješajte rukom da dobijete jednoličnu smjesu. Stavite u hladnjak 3/4 sata i tada nadjenite u lađice celera.

Poslužite uz pečenje.

Grah sa sirom

Meksiko

Sastojci: 3 kriške slanine, 1 isjeckana zelena paprika, 1 kosani luk, 1,5 žličica majorana, sol, crni papar, 3 žličice ljute paprike u prahu, 2 stručka peršinova lista, 50 dag rajčice, 5 dag konzerviranog ili kuhanog graha, 12,5 dag ribanog sira, 3 šalice tople kuhane riže.

Kriške slanine ispržite na ulju, ocijedite, usitnite i ostavite po strani. U masti od slanine pržite zelenu papriku, dodajte luk i začine. Papriku i luk pržite uz neprestano miješanje. Poslije toga dodajte rajčice, konzervirani grah i sve zajedno pirjajte 15 minuta ili dok se umak ne zgusne. Tome dodajte sir i miješajte dok se ne istopi.

Grah poslužite s toplom rižom, a na vrh stavite prženu slaninu.

Zapečeni kelj pupčar (Brussels Sprouts au Gratin) Belgija



Sastojci: 1 kg kelja pupčara, 25 dag rajčice, 10 dag luka, 2 češnja češnjaka, 1 čaša kiselog vrhnja (20 5 mliječne masti), 1 vrećica parmezana, 2,5 dag maslaca, 1/2 žlice soli, malo papra.

Očistite i operite kelj. U posudu stavite 2 l vode i sol, zakuhajte i skuhajte kelj. Kuhajte 10 minuta. Ogulite rajčice, usitnite na ploške. Luk i češnjak usitnite. Kuhani kelj ocijedite i stavite u vatrostalnu posudu, začinite paprom, preko kelja stavite rajčice i umiješani luk s češnjakom. Prelijte vrhnjem, pospite parmezanom i maslacem te pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C 15 minuta.

Poslužite uz «restani» krumpir i kuhanu šunku ili pečeno meso.

Varivo od krastavaca Maroko

Sastojci: 2 svježa krastavca, 2 žličice soli, 1 šalica ribanog sira, 1/2 šalice kravljeg sira, 4 jaja, 1/2 šalice mrvica, sol, 1/2 žličice papra, 4 žlice kosanog peršina, 1 žlica groždica, 5 dag maslaca.

Krastavce ogulite, odrežite im vrhove i narežite na tanke ploške, posolite i ostavite 1 sat da odstoj. Sok iscijedite i spremite, a krastavcima dodajte ribani i kravlji sir, umućena jaja, mrvica, sol, papar, kosani peršin i groždica. Promiješajte i stavite u namaštenu posudu. Pecite pola sata na jakoj vatri. Ako se površina za vrijeme pečenja osuši, stavite odozgo malo maslaca.

Varivo od krastavaca poslužite uz meso.

Lađice s krastavcima

Sastojci: 2 veća krastavca, 2 češnja češnjaka, 2 šalice svježeg sira sa zelenim začinima, 4 velika mlada krumpira, ulje, sol, papar, 1/2 žličice kima.

Od krajeva krastavaca izrežite nekoliko ploški za ukras, raspolovite ih i žlicom odstranite sjemenke. Posolite ih i popaprite, Češnjak fino usitnite i zdrobite s malo soli, umiješajte u svježi sir sa zelenim začinima i nadjenite krastavce. Krumpir očerkajte, operite, posušite, rasijecite po dužini i prerezane polovice nauljite. Tanjurić malo nauljite, pospite kim i na to pritisnite krumpir. Pecite ga u zagrijanoj pećnici na 180 °C 40 minuta. Izvadite ga i stavite kraj lađica na pladanj, ukrasite narezanim ploškama krastavca i lišćem peršina.

Mrkve s umakom od sira

Paragvaj

Sastojci: maslac, 1,5 šalice toplog pirea od mrkvice, 2 šalice brašna, 1 1/4 šalice mlijeka, sol, papar, 1/4 šalice ribanog parmezana.

Maslac istopite u tavi, umiješajte brašno i polagano nalijevajte mlijeko. Smjesu zagrijavajte uz stalno miješanje dok se ne zgusne i ne počne kuhati. Dodajte sol, papar i sir. Tako napravljenim umakom prelijte pire od mrkvice.

Paprike nadjevene ribom

Nikaragva

Sastojci: 4 svježe crvene paprike, 40 dag krumpira, 1 šalice mlijeka, 20 dag tunine, sol, papar, 1/2 šalice pirea od rajčice, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice kosanog peršina, 1/2 šalice ribanog sira, 2 jaja, brašno, 1 šalice mrvica, mast.

Paprike pripecite u pećnici dok im se kožica ne nabere. Umotajte ih u mokru krpu i nakon što se one ohlade ogulite im kožicu. Skuhajte oguljene krumpire i još vruće pomiješajte s mlijekom. Kad se smjesa ohladi, postepeno dodajte sol, papar, usitnjenu tuninu, pire od rajčice, slatko vrhnje, kosani peršin i ribani sir. Promiješajte i ovako spremljenim nadjevom nadjenite očišćene paprike. Paprike uvaljajte u brašno, jaja i na kraju u mrvicu. Pecite u masti dok ne postanu tamnosmeđe.

Teferič-dolma

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg paprike, 1 kg mladog sira, 4 jaja, 2 dl slatkog vrhnja, 1,5 dl kiselog vrhnja, maslo, sol.

Paprike očistite, operite. Nadjev pripremite od izmiješanog sira, jaja, kiselog vrhnja, soli i pola predviđene količine masnoće. Nadjenite paprike i pecite ih na jakoj vatri oko 20 minuta, prelijte slatkim vrhnjem i zapecite do kraja. Poslužite toplo ili hladno.

Teferič; *tur.* teferrüdž; 1. zabava, odmor, izlet, piknik; teferičiti, biti na izletu u prirodi.

Nadjeveni patlidžani

Libija

Sastojci: 3 patlidžana, 12,5 dag mljevene ovčetine, 1 šalice ulja, sol, papar, 3 zrele rajčice, 2 žlice kosanog peršina, 3 žlice ribanog parmezana.

Patlidžane kratko prepecite u pećnici i meso pažljivo izvadite žlicom. Izvađeni dio patlidžana pomiješajte s mljevenim mesom, posolite, popaprite i nadjenite patlidžane. Stavite u vatrostalnu posudu, obložite oguljenim rajčicama, pospite kosanim peršinom i ribanim sirom, zalijte uljem i pecite 15 minuta u vreloj pećnici.

Patlidžani nadjeveni sirom

Dominikanska republika

Sastojci: 1 patlidžan raspolovljen po dužini, voda, 2 žlice kosanog luka, 2 žlice maslaca, 2 kriške starog kruha namočenog u mlijeku dobro i ocijedenog, 2 žlice koncentrata pileće juhe, sol, papar, 1 blago tučeno jaje, 6 žlica ribanog sira, 1/2 šalice mrvica od kruha prženih na maslacu.

Patlidžane kuhajte 3 minute u vodi. Ocijedite ih, meso izdubite i izrežite na kocke. Ostavite nešto mesa kako bi ljuska bila dovoljno čvrsta. Luk i kockice patlidžana pržite 5 minuta na vreloj masti, dodajte kruh, pileću juhu, sol, papar i nastavite pirjati još 5 minuta. Uklonite s vatre i umiješajte jaje i 3 žlice sira pa dobivenom smjesom nadjenite ljuske patlidžana. Ostali sir s mrvicama pospite na nadjevene patlidžane. Pecite u namaštenoj posudi na jakoj vatri 25 minuta.

Poriluk s ribanim sirom

Italija

Sastojci: 8 strukova poriluka, 1 žličica soli, 1/4 šalice rastopljenog maslaca, ribani parmezan.

Poriluk očistite i izrežite. Kuhajte u slanoj vodi sve dok ne postane mekan. Ocijedite i pirjajte ga na maslacu. Prije posluživanja pospite parmezanom.

Rajčice nadjevene povrćem, mesom i sirom

Sastojci: 8 velikih rajčica, 10 dag luka, 25 dag mljevene svinjetine, jaje, sol, papar, 30 dag kuhanog kukuruza šećerca, svježa zelena paprika narezana na kockice, 10 dag ribanog trapista, 3 dag maslaca, 1 dl kiselog vrhnja, 1/4 žličice bijelog mljevenog papra, žličica šećera, brašno, malo majoneze.

Operite rajčice, odrežite gornji dio 1 cm, žlicom izdubite i izvadite sjemenke. Luk sitno narežite, dodajte mljeveno meso s jajetom, soli, paprom, kukuruzom i paprikom. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite rajčice. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C, 20-30 minuta. Izvađeni dio rajčica prokuhajte, protisnite i umiješajte s majonezom. Začinite. Prelijte preko pečenih rajčica i poslužite s posudom u kojoj su se pekle.

Šparoge s parmezanom

Italija

Sastojci: 24 kuhane šparoge, 2 žlice maslaca, 1/4 šalice ribanog parmezana.

Šparoge poslažite u plitku posudu za pečenje, pospite maslacem i sirom, i pecite dok ne postanu svjetlosmeđe. Tako pripremljene šparoge poslužite same ili kao prilog drugim jelima.

Nadjevene tikvice

Gvatemala

Sastojci: 2 male tikvice, 1 mali kosani luk, 2 žlice maslaca, 1 usitnjeno tvrdo kuhano jaje, 1 tučeno jaje, 1/2 šalice ribanog sira, 1 šalica mrvica od kruha prženih na maslacu, sol.

Tikvice raspolovite po duljini. Meso izdubite, a koru zadržite. Meso tikvica isjeckajte i zajedno s lukom pržite 10 minuta na ulju. Dodajte tvrdo kuhano jaje, sir i tučeno jaje, i dobro izmiješajte. Kore od tikvica nadjenite s tom smjesom, posolite, pospite mrvicama i 20-25 minuta pecite na 190 °C.

Sataras sa sirom

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 15 dag svježe paprike, 15 dag svježe rajčice, 15 dag patlidžana, 15 dag mladog krumpira, 15 dag svježeg graška, 15 dag svježih mahuna, 15 dag češnjaka i luka, 2 jaja, 15 dag maslaca, 30 dag mladog kravljeg sira, 2 dag brašna, sol, papar, ulje.

Povrće operite i izrežite na kolute, stavite u lonac na ulje i pirjajte. Dodajte jaja, mladi sir, pospite malo brašnom i pecite nekoliko minuta u pećnici dok se ne zgusne.

Poslužite toplo.

Sataras; naziv sataras dolazi od ar. riječi *satura*, *sátara*, mesarska sjekirica (bradva), kuhinjska sjekirica za sječenje mesa na dasci. U kulinarskom značenju je pojam za nešto kosano, tj., kosano jelo - *sataras* od svega pomalo.

Riža s graškom (Risi e bisi)

Italija



Sastojci: 1 kg zelenog graška, 2 žlice maslaca, 4 žlice mesne juhe, sol, šećer, papar, 4 šake riže, punomasni sir.

Grašak kuhajte u maslacu i mesnoj juhi dok ne bude mekan, zatim posolite i pospite s malo šećera i papra. Rižu pirjajte i onda pomiješajte s graškom. Naribani sir posebno poslužite.

Risi e bisi je ukusan dodatak uz pečenu ribu ili pečenu govedinu i svinjetinu.

Rizi bizi; riži-biži (tal. riso - riža + pisello - grašak) jelo od pirjane riže i graška; služi se kao prilog nekim jelima. Ovo ukusno jelo najbolje je po originalnom mletačkom napatku izdašno posuti naribanim parmezanom i kosanim peršinom.

Empanadilja (empanadilla)

Brazil



Sastojci: 3/4 šalice maslaca, 2 šalice brašna, 6 žumanjaka, 1,5 žličice soli, 25 dag rakova (kuhanih, očišćenih i isjeckanih), 1 žlica brašna, 1 žlica soka luka, 1 šalice mlijeka, 1/2 šalice ribanog sira, 8 nadjevenih maslina, 1 tučeni bjelanac.

Maslac pomiješajte s brašnom. Tri žumanjka istucite s pola žličice soli. Jedno i drugo pomiješajte i napravite tijesto. Trećinu odvojite, a preostali dio izrežite u 8 komada. Svaki komad tijesta razvaljajte i prilijepite na dno i strane kalupa za čajne kolačiće. Rakove, žlicu brašna, sok luka i sir pomiješajte s umućenim žumanjcima i solju. U svaki obloženi kalup stavite 1 maslinu i prelijte jednim dijelom smjese s rakovima. Odvojeno tijesto razvaljajte i izrežite u 8 kružića te stavite na nadjev u kalupima. Rubove jednog i drugog tijesta stisnite, a vrh premažite tučenim bjelancem. Empanadilje pecite 20 do 30 minuta na 170 °C.

Empanada; omrvičeni mesni odrezak - pohano meso, mesna pašteta; figurativno: prijevara, podvala, sumnjiv posao.

Empanade s grahom

Gvatemala

Sastojci: 0,50 kg graha, 2 žlice maslaca, 1 šalice brašna, 1 žlica šećera, sol, 1 žlica praška za pecivo, 1/4 žličice mljevenog kima, 1/2 šalice soka od češnjaka, malo grubo mljevenog crnog papra, 2,5 žlice masti, 3-4 žlice hladne vode, 1 šalice ribanog sira, 1/2 šalice kosanog peršina, mast za pečenje.

Kuhani grah stavite na vreli maslac, pomalo dodajte grahove juhe i kuhajte dok se sav maslac ne upije i dok se smjesa ne zgusne. Pri tom neprestano miješajte. Skinite s vatre i ostavite da se ohladi. Brašno, šećer, prašak za pecivo, kim, sok od češnjaka, sol i papar pomiješajte s mašću. Dobivenom tijestu dodajte dosta vode da bi se stvorila kompaktna smjesa. Tijesto izvaljajte u okrugle oblike od 10 cm i izbodite. U sredinu svakog oblika stavite punu žlicu graha te pospite sirom i peršinom. Rubove tijesta navlažite, preklopite i čvrsto stisnite vilicom. Empanade pecite na 190 °C dok ne dobiju zlatnožutosmeđu boju.

Crvene enčilade

Meksiko

Sastojci: 2 tučena jaja, sol, 1 šalica mlijeka, 3 žlice mljevene ljute paprike u prahu, mast za prženje, 24 male tanke tortilje, 1/4 šalice kuhanih i na kocke izrezanih krumpira, 25 dag sjeckanih rajčica, 2 kosana luka, 2 kuhane i sjeckane ljute kobasice, 1/4 šalice ribanog sira.

Jaja, mlijeko, sol i mljevenu ljutu papriku dobro izmiješajte i dobivenu smjesu stavite u tortilje. Kad malo odstoje ispržite ih na malo masti i ocijedite. Krumpir, rajčice i luk pržite na masti sve dok se ne zgusne i ne pretvori u kašu. Tome dodajte kobasice i sol pa pirjajte dok se tekućina posve ne upije. Dodajte sir i na blagoj vatri miješajte dok se ne istopi. Malo tako dobivene smjese stavite na svaku tortilju, umotajte i pospite ostatkom ribanog sira i kosanim lukom.

Enchilada - vrsta jela/kolača od kukuruza.

Kolumbijski tamale

Kolumbija

Sastojci: 2 klipa oguljenog mladog kukuruza, 1/2 šalice pšeničnog brašna, 1 blago tučeno jaje, 1/2 šalice ribanog sira, 3 žličice šećera, 1/2 žličice soli, malo crnog papra, 1/4 šalice grožđica.

Kukuruзу skinite komušinu i ostavite 12 najvećih komada. Kukuruz oruljite. Pola šalice oruljenog kukuruza pomiješajte s brašnom, jajem, sirom, 2 žličice šećera, solju, paprom i grožđicama. Dvije velike komušine stavite po duljini jednu do druge, rubove savijte otprilike 2,5 cm. Četvrtinu šalice sačinjene smjese stavite u sredinu svakog takvog omotača, komušine presavijte i napravite čvrst smotuljak.

Napravljane tamale stavite u posudu s vrelom vodom koju ste zasladili žlicom šećera. Poklopljeno kuhajte sve dok nadjev ne bude gotov.

Poslužite tople ili hladne.

Tamal - tijesto od kukuruznog brašna nadjeveno mljevenim mesom i kuhano u kori od banane ili u kukuruznom lišću; figurativno: spletko, intriga, sumnjiv posao.

Tamale s mesom

Meksiko



Sastojci: 1 šalica kukuruznog brašna, 1 šalica hladnog mlijeka, 3 žličice soli, 3 šalice vrele vode, 6 reznjeva slanine izrezane na kockice, 1 kosani luk, 1 izrezana zelena paprika, 1 1/4 žličica ljute paprike u prahu, 2 žličice slatke paprike u prahu, 1/2 žličice zdrobljenog češnjaka, 2,5 šalice sjeckanih rajčica, 75 dag mljevene govedine, 1 šalica zelenih maslina, 3/4 šalice ribanog sira.

Mlijeko i kukuruzno brašno pomiješajte, posolite, zalijte vreloom vodom i 30 minuta neprestano miješajte na blagoj vatri. Slaninu popržite na jakoj vatri. Jednu žlicu istopljene masti zadržite, ostalo ocijedite. Na toj žlici masti prepržite zelenu papriku, luk, sol i papar, promiješajte uklonite s vatre i dodajte ljutu i slatku papriku u prahu, i češnjak. Smjesi dodajte mljevenu govedinu i pržite dok ne posmeđi, zalijte pireom od rajčice, sjeckanim rajčicama i pokriveno pirajte 30 minuta. Vatrostalnu posudu namažite i trećinom pirea od kukuruza pokrijte dno i strane. Na to izlijte mješavinu mesa i prekrijte slojem preostale kaše. Sve pecite u pećnici 1,5 sat. Poslužite obloženo maslinama i posuto ribanim sirom.

Tortilja od graha

Kostarika

Sastojci: Tijesto za tortilju: 12,5 dag kukuruznog brašna, 1/2 šalice ulja, 1/2 šalice mlake vode.

Nadjev: 25 dag kuhanog bijelog graha, sol, papar, 1 žlica mesnog ekstrakta, 1 žlica kosanog celera, 1 šalica usitnjene kuhane govedine, 2 luka prepečena na maslacu, 1/2 šalice ribanog sira.

Od kukuruznog brašna, ulja i vode napravite tijesto za tortilju. Lepinje ispecite s jedne strane. Druga, nepečena strana oguli se tako da lepinja bude tanja nego što je bila prilikom valjanja, zatim je do kraja hrskavo ispecite na masti. Mekani kuhani grah propasirajte, dodajte sol, ekstrakt mesa i kosani celer. Time premažite pečene lepinjice, a na to stavite kosanu kuhanu govedinu, pečeni kosani luk i na kraju ribani sir. Tako obložene lepinjice pecite u pećnici i vruće poslužite.

Ono što je pizza Talijanima, a sada Europljanima i Amerikancima, to je tortilja stanovnicima Srednje i Južne Amerike. Priprema se na bezbroj načina, a osnova je tanka palačinka-lepinjica, govedina i sir. Dodaci su stvar ukusa.

Uz tortilju se piju malo teža crna vina ili jače pivo. Poslije se pije kava s umiješanim konjakom.

Tortilla; pogačica, omlet, kukuruznjača, pogača od kukuruznog brašna. Figurativno: ispasti suprotno od onoga što se očekivalo, iznevjeriti, ostaviti (o sreći).

Arepa

Venezuela

Sastojci: 2 šalice vrele vode, 2 žličice soli, 2,5 šalice bijelog kukuruznog brašna, maslac, ribani bijeli sir.

U kipuću slanu vodu umiješajte kukuruzno brašno i kuhajte uz povremeno miješanje dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi. Od smjese oblikujte pogačice debele 1,5 cm i pecite ih na okrugloj željeznoj ploči dok se s obje strane ne stvori kora. Pogačice poslažite u vatrostalnu posudu i pecite 1 sat na 190 °C.

Poslužite tople, premazane maslacem i posuto sirom.

Arepa; kukuruzni krušac; arepita: pogača od kukuruza i sira.

Welsh rabbits

Engleska



U starim engleskim priručnicima nalazimo ovo jelo pod imenom Welsh Rabbits (velšanski kunići) s jednim načinom pripreme, dok u novije vrijeme prevladava ime Welsh Rarebits (velšanske slastice) s drugačijim načinom pripreme.

Stariji način: mlijeko zagrijemo u lončiću, dodamo sir (punomasni sir za topljenje) narezan na pahuljice, ostavimo da kratko vrijeme odstoji i miješamo dok se sir ne rastopi. Začinimo gorušicom, paprom i Worcester umakom. Na kraju primiješamo pivo (svijetlo) i masu još jednom zagrijemo. Bijeli kruh narežemo na kriške i prepržimo, stavimo u tanjur i prelijemo masom od sira.

Noviji način: masu od sira pripremimo s vrlo malo piva, premažemo na ispržene kriške kruha i pečemo u zagrijanoj pećnici oko 10 minuta, dok se sir ne razide poput kreme.

Sastojci: 3 žlice mlijeka, 25 dag topljenog punomasnog sira, 1 žlica oštrog senfa, malo papra, 1/2 žličice Worcester-umaka, 1/8 l svijetlog piva, 12 kriški bijelog kruha.

Ražnjići sa sirom

Sastojci: 25 dag sira goude ili nekog drugog sira, 20 dag šunke ili mesnog nareska, 3 žlice kosanog vlasca, ulje.

Ovo je brz i praktičan način da upotrijebite sir koji se već malo sasušio u hladioniku, ili kobasica ili šunka. Sir narežite na kocke. Šunku ili nareske narežite na deblje četverokute, pa ih naizmjenično natakните na ražnjiće. Malo ih nauljite pa pržite na roštilju (ili nauljenoj tavici) da se sir počne topiti.

Odmah poslužite, posute kosanim vlascem.

Palačinke s lososom

Francuska

Sastojci; Tijesto za palačinke: 10 dag brašna, 2 jaja, 2 žlice rastopljenog maslaca. 8 žlica mlačnog mlijeka, malo soli. Nadjev: 35 dag kuhanog lososa (kuha se u 1/8 l madeira vinu, zrnima papra, lišcem lovora, korijanderom, zrnima gorušice), 10 dag slatkog vrhnja, sol, papar, timijan, 1/4 l umaka normande (možete ga zamijeniti bešamelom), 6 dag maslaca, 6 dag ribanog sira.

Umak - sauce normande: 5 dag maslaca, 3 žlice brašna, 8 žlica vode u kojoj se kuhala riba, 3 dl slatkog vrhnja, sol, papar, 1 gutljaj suhog bijelog vina (u samostanima se mala količina vina, kao začín jelu, mjerila gutljajima).

Umiješajte sve sastojke za palačinke i ispecite 12 tankih palačinki. Kuhani losos usitnite i zajedno sa slatkim vrhnjem miješajte da dobijete gustu smjesu. Na svaku palačinku stavite žlicu smjese, zavijte ih i jednu kraj druge stavite u zamašćen lim. Prelijte umakom normande. Pospite pahuljicama maslaca i ribanim sirom. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta na 200 °C, dok lijepo ne požute.

Ovo prvo međujelo riblje večere je iz 13. stoljeća stvorili su u samostanu Mont St. Michel.

Prepečene palačinke sa sirom



Palačinke sa sirom, zapečene u pećnici

Sastojci: 15 dag brašna, 2 jaja, 2 šalice mlijeka, malo soli, papar, muškata, mast za pečenje, 15 dag sira za ribanje, 2 žlice bijelog vina, malo maslaca.

Od brašna, jaja, 1 1/2 šalice mlijeka, soli, papra i muškata izradite gusto tijesto i od njega na vrućoj masti ispecite tanke palačinke. Zavijte ih dok su još vruće, narežite na tanke rezance i stavite u namaštenu vatrostalnu posudu, naizmjenice sloj palačinki i sloj sira. Sve to prelijte ostatkom mlijeka i s malo bijelog vina, na palačinke stavite grudicu maslaca i pecite u vrućoj pećnici dok ne požute.

„Eynen vulden fladen“ - pikantni prženi kolačići (palačinke) Njemačka

Sastojci: 25 dag kuhanog usitnjenog kokošjeg mesa (može se zamijeniti teletinom ili kuhanom šunkom ili smjesom od tog mesa), 6 dag sjeckanih blago poprženih gljiva, 3 dag kusanog, blago u maslacu poprženog luka, 1/4 gustog bijelog umaka (koristite umak normande, vidi: palačinke s lososom), oko 0,5 l tijesta za palačinke, 6 dag ribanog parmezana.

Napravite tijesto za palačinke i ostavite ga stajati. Meso, gljive i luk ugrijte u umaku. Smjesa mora biti prilično gusta. Začinite umak. Ispecite palačinke, stavite na svaku po žlicu nadjeva i čvrsto ih uvijte. Stavite u zamašćen lim, pospite parmezanom i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Naputak Donjonjemačkih samostana

Pogača sa sirom

Bugarska

Sastojci: 47,5 dag brašna, vrećica suhog kvasca, žličica šećera, 2 žličice soli, 4 jaja, 2/3 čašice jogurta, 7 dag punomasnog ovčjeg sira, 2 dag maslaca, 1 jaje, žlica mlijeka. Za ukrašavanje: 4 veće kriške sira goude ili kačkavalja (debljine 0,5 cm.), komad šunke debljine 1,5 cm, crvena paprika, 4 masline.

Pomiješajte brašno i kvasac, dodajte šećer, sol, jaja, jogurt i izmrvljeni ovčji sir. Dobro izmiješajte mikserom. Radnu površinu stola pobrašnite i izradite tijesto dok ne postane glatko i elastično. Oblikujte ga u loptu i stavite u podmazani okrugli lim. Pokrijte i ostavite da naraste do dvostruke veličine. Tijesto izvadite, namažite lim, oblikujte pogaču polumjera 20 cm, gornju površinu premažite jajem razmućenim s malo mlijeka. Goudu ili kačkavalj izrežite na trokutiće, a šunku na kvadratiće. Papriku izrežite u oblik zvijezde. Sirom, šunkom, paprikom i maslinama ukasite površinu pogače. Ostavite da još malo naraste. Pecite 15 minuta u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 200 °C, a zatim još 30-40 minuta na 175 °C.

Krajiška pogača

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg brašna, 20 dag mladog kravljeg sira, 15 dag ovčje pastrme (suhog mesa), 1 jaje, malo soli.

U brašno stavite umućeni sir i jaje, posolite i mlakom vodom izradite tijesto. Prije oblikovanja pogače umijesite sitno narezanu ovčju pastrmu, pogaču izbockajte i pecite oko jedan sat.

Kroketi od sira iz pećnice

Sastojci: 10 dag sira iz pećnice ili ribanog Emmentalera, 2 žumanjka, 1 bjelanjak, 25 dag bijelog svježeg kruha bez korice, 125 ml mlijeka, 1 žlica likera od naranče, malo cimeta, sol, ulje za pečenje.

Usitnite kruh i zalijte mlijekom, ostavite stajati 10 minuta, zdrobite žlicom za pire krumpir. Stavite smjesu u zdjelu, dodajte žumanjke, bjelanjak, i sve dobro izmiješajte rukom. Sir tanko ogulite, naribajte i dodajte ga smjesi, začinite likerom, solju i cimetom. Mokrim rukama oblikujte male krokete. Pržite ih na vrelom ulju dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.

Poslužite uz pečenu piletinu ili janjetinu.

Kosani odrezak sa sirom

Mađarska

Sastojci: 40 dag mljevenog mesa (20 dag junetine i 20 dag svinjetine), sol, papar, 5 dag kosanog luka, 2 žlice kosanog peršinovog lista, 1 žemlja, 1 dl vode, 2 jaja, 12,5 dag ribanog emmentalera, 1 žlica mađarskog senfa, 4 dag maslaca, 8 kolutova luka, 4 ploške sira Cheddar.

Mljeveno meso izmiješajte sa solju i paprom, namočenom usitnjenom žemljom, kosanim lukom, jajima, peršinovim listom, dodajte ribani sir i senf. Oblikujte 8 jednakih odrezaka i pecite s obje strane u tavi. Na svaki odrezak stavite 1 kolut luka i 1/2 ploške sira. Poklopite poklopcem i dalje lagano pecite dok se sir ne otopi i počne dobivati boju.

Poslužite uz špinat, pommes frites i vino.

Nadjeveni kruh

Sastojci: 1 bijeli kruh, 30 dag sira (gouda, trapista ili ementalera), 30 dag kuhane šunke, 20 dag sitno kosanog luka, 1 mala limenka pečurki (šampinjona) ili 25 dag svježih, 2 žumanjka, sol, papar.

Uzdruž kruha odrežite tanki dio, kao poklopac, a mekani dio izvadite (rukam ili žlicom). Naribajte sir i šunku na ribež, izmiješajte s lukom, usitnjenim pečurkama, žumanjkom, solju i paprom. Nadjenite kruh, stavite ga na blago namašteni lim, i pecite, u prethodno zagrijanoj pećnici, na 200 °C 15 do 20 minuta. Izvadite kruh, poklopite ga odrezanim dijelom i vratite u pećnicu. Pecite još 5 minuta. Narežite još topli nadjeveni kruh, pospite sjemenkama kopra i poslužite uz pivo.

Puding od sira

Sastojci: 50 dag svježeg sira (slatkog nakon podsiravanja), 5 dag omekšalog maslaca, 14 dag fino kosane šunke, 6 jaja, mljeveni bijeli papar, 1/2 žličice soli.

U zdjelu stavite svježi sir, dodajte mu omekšali maslac i sve dobro izmiješajte. Sitno kosanu ili ribanu šunku dodajte uz miješanje u sirnu smjesu. Jaja pjenasto izmiješajte, posolite i dodajte sirnoj smjesi sa šunkom. Vatrostalnu posudu namažite maslacem i u nju istresite sirnu smjesu, sve stavite u veću posudu s vodom, potom sve u zagrijanu pećnicu. Pecite na 180 °C 1 sat dok se smjesa ne stegne. Izvadite, ohladite, istresite na pladanj i poslužite hladno uz zelenu salatu.

Pita zeljanica

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag brašna, 20 dag masla ili 2 dl ulja, 0,5 l mlijeka, 40 dag mladog kravljeg sira, 15 dag kukuruznog brašna, 4 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, 40 dag špinata, soli po želji.

Špinat očistite, operite i stavite u toplu vodu da prokuha, ocijedite i stavite ga u zdjelu. Špinatu dodajte jaja, vrhnje, sir, mlijeko i pola predviđene masnoće, posolite i izmiješajte. Razvaljajte tijesto, tepsijom iskružite određeni broj slojeva kora za pitu. Tepsiju malo zagrijte, pomastite i pospite kukuruznim brašnom slojeve tijesta. Prvi sloj kora prelijte nadjevom i po njemu lagano sipajte kukuruzno brašno. Tako slažite do kraja: sloj tijesta, sloj nadjeva i malo kukuruznog brašna. Na gornji dio pite stavite tijesto i prije pečenja dobro pomastite. Pecite pola sata, zatim narežite na komade, pomastite ostatkom ucvrčalog masla i mlake vode. Pecite još nekoliko minuta.

Pitu zeljanicu možete poslužiti toplu ili hladnu.

Pita; to su prelazna jela a u jestvenicima se obično smjenjuju s dolmljenim (nadjevenim) i sličnim jelima. To su savijače od tankog prhkog rasukanog (razvučenog) tijesta (jufki-koralistova) i dolmi (nadijeva) raznim tiritima (nadjevima). Naš stari izraz *povitica*, a tek kasnije se uobičajila riječ *savijača*. U nekim krajevima Bosne se pod *pitom* podrazumijeva ono što se peče ili samo dopeče u tepsiji.

Zelena pita

Švicarska

Sastojci: 30 dag brašna, 15 dag maslaca, 1 kg špinata, 1 dl kiselog vrhnja, 30 dag svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 5 žlica ribanog tvrdog sira, 3 češnja češnjaka, papar, sol, ulje.

Zamijesite tijesto od brašna, na listove narezanog omekšalog maslaca i 3 žlice hladne vode. Oblikovanu kuglu tijesta ostavite 1 sat u hladnjaku. Špinat očistite i operite, skuhajte ga u slanoj vodi i ocijedite. Izrežite na rezance, lagano popržite na ulju (tek toliko da uvene voda) i ohladite. Izgnječite vilicom ocijeđeni sir, dodajte špinat, kosani češnjak, vrhnje, jaja, papar, sol i sve dobro izmiješajte.. Razvaljajte tijesto, utisnite ga u plitki namazani lim i izbockajte vilicom. Prekrijte nadjevom (smjesom sira i špinata), pospite ribanim sirom i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Najprije 20 minuta na dnu pećnice, a zatim još 10 na srednjoj visini pećnice. Poslužite toplo uz vino ili kiselo mlijeko.

Jelo švicarskih alpskih gorštaka

Pita s rezancima i špinatom

Austrija

Sastojci: 30 dag rezanaca ili neke druge tjestenine, 50 dag špinata, 40 dag ovčjeg, kozjeg ili kravljeg sira, 1,5 dl vrhnja, 3 jaja, 1 dl ulja, sol.

Tjesteninu skuhajte u malo posoljenoj vodi i ocijedite je. Očišćeni špinat operite, skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, usitnite i pomiješajte s vrhnjem, žumanjcima i ohladite. Ukoliko je smjesa pre gusta, razrijedite je mlijekom. Od bjelanaca istucite čvrsti snijeg i polako ga umiješajte u smjesu. U nauljenu vatrostalnu posudu složite sloj tjestenine, sloj rashlađene smjese špinata pomiješane sa sirom i pikantno posoljenim. Sve zalijte uljem. Posljednji red mora biti - tjestenina pošćropljena uljem. Pitu pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici na 200 °C.

Poslužite kao predjelo uz rashlađenu rakiju ili rashlađeno pivo.

Jelo austrijskih alpskih gorštaka

Ilonkina pita

Mađarska

Sastojci: 50 dag ribanog ementalera, 12 dag maslaca, 2 jaja, 1 žumanjak, 1 dl mlijeka, 1,2 dl slatkog vrhnja, 25 dag brašna, 2 žlice ulja, malo mljevene crvene paprike, 1 luk, sol, muškatni oraščić.

Brašno oblikujte u hrpicu, u sredini udubite rupicu i u nju stavite na listiće izrezan omekšani maslac, sol i žumanjak. Sve usitnite i dodajte malo vode. Zamijesite tijesto, oblikujte u kuglu i ostavite najmanje 2 sata da se dobro ohladi u hladnjaku. Luk sitno iskošite, propirajte na laganoj vatri, posolite, maknite s vatre i dodajte crvenu mljevenu papriku. Promiješajte. Ohlađeno tijesto dobro razvaljajte, stavite u plitki nauljeni lim i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C, 15 minuta. Na tijesto složite prvo polovicu količine sira, na to luk, pa opet sir. Jaja istucite s vrhnjem, mlijekom, soli i malo muškarnog oraščića, prelijte pitu i ponovo sve stavite u pećnicu. U zagrijanoj pećnici pecite oko 25 minuta na temperaturi od 200 °C. Kao svaku pitu poslužite toplu uz tokajac ili traminac.

Ovako sačinjena pita ima puno sličnosti s talijanskom pizzom. Mnoge pite ili „pogače“ su tradicionalna jela raznih naroda, a razvijale su se bez utjecaja jednih na druge, iako su na prvi pogled slične one su autentična jela.

Pita feferonka

Mađarska

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 20 dag brašna, 10 dag maslaca, 3 crvena feferona, 2 žumanjka, 1 luk, 20 slanih kekse, 10 dag ribanog tvrdog ovčjeg sira, sol.

Sir razmrvi, dodajte umućene žumanjke, fino kosani luk, kosane feferonke i sol. Razvaljajte tijesto koje je prethodno odstajalo u hladnjaku 2 sata (kao kod Ilonkine pite), utisnite u lim i pecite 20 minuta na 180 °C u prije zagrijanoj pećnici. Izvadite i ohladite pečeno tijesto pite. Uz stjenke lima, na pitu, složite slane kekse, ulijte sirnu smjesu i pospite ribanim sirom. Ponovo pecite na 200 °C, oko pola sata, dok se ne stvori rumena korica. Pečenu pitu pospite crvenom mljevenom paprikom i poslužite uz rizling.

Uvijek pazite kod naputka, ako se kaže umiješajte žumanjke, a ništa se ne govori za bjelanjak, njega ne stavljajte. Bjelanjak otvrdne pitu-tijesto.

Kašasta pita

Italija

Sastojci: 60 dag kora za pitu, 4 jaja, 2 dl kiselog mlijeka, 2 dl kisele vode (mineralna voda), 20 dag mladog kravljeg sira, 2 dl masnijeg vrhnja, 2 dl ulja.

Izmiješajte sir i vrhnje. U nauljeni lim, stavite kore i na svaku složite smjesu sira i vrhnja. Tako radite sloj po sloj dok sve ne utrošite. Gornji sloj mora biti kora za pitu. Ovako složenu pitu razrežite na kocke i prelijte je mješavinom razmućenih jaja, mlijeka, ulja i kisele vode. Ostavite da odstoji 15 minuta i pecite je u zagrijanoj pećnici oko 40 minuta na 200 °C. Ispečenu pitu odmah poslužite, još vruću, uz hladno pivo ili suho bijelo vino.

Jelo talijanskih alpskih gorštaka

Petrovačka pita sirnica

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag brašna, 75 dag petrovačkog ovčjeg sira, 0,5 l mlijeka, 4 jaja, 20 dag maslaca ili ulja, sol.

Od brašna napravite kore za pitu i ostavite da se osuše. Razvijene kore stavite na stolnjak po kojem ste prije posuli brašno. Kore premažite smjesom od umućenog mlijeka, jaja, sira i maslaca. Smjesu ne stavljajte do kraja kora. Savijte lagano kore, stavite u tepsiju, premažite maslacem i svaku *zvrku* (savijaču, rolu) premažite, manjom količinom nadjeva. Pecite pola sata u zagrijanoj pećnici.

Poslužite po želji, toplu ili hladnu.

Pečena pita

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag brašna, 40 dag mladog kravljeg sira, 2 dl kiselog vrhnja, 0,5 l kiselog mlijeka, 5 jaja, 20 dag maslaca ili ulja, sol.

Razvaljajte tijesto za pitu i razrežite ga na nejednake komade veličine 15 do 20 cm. Komade tijesta polako spuštajte na zagrijanu ploču i prepecite s obje strane. Umutite sir, jaja, vrhnje, kiselo mlijeko i pola predviđene masnoće i posolite. Prije slaganja pite zagrijte lagano tepsiju i pomastite je. Složite prvo dva sloja kore, pa sloj nadjeva i tako sve redom dok je ne složite. Gornji sloj kore prelijte nadjevom te pecite oko pola sata. Ova pita se ne omekšava.

Poslužite toplu ili hladnu.

Pita glamočka

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag svježih vrganja, 20 dag mladog kravljeg sira, 2,5 dag češnjaka, 2 dag luka, 2 dag lista peršina, 4 jaja, ulje, sol, papar.

Tijesto za pitu razvaljajte i posušite. Vrganje očistite i izrežite na tanke listiće, posolite, popaprite, dodajte kosani luk, stavite u tavu i pirjajte. Pirjanim vrganjima dodajte kosani peršin, jaja, sir, malo posolite i popaprite. Složite pitu i pecite je oko pola sata. Kada je gotova, pomastite je, ispecite je do kraja i poslužite toplu.

Uz ovu pitu obično se poslužuje kiselo mlijeko.

Burek od koprive i sira

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 9 listova tijesta za burek ili savijaču, 1 kg vršaka listova mlade koprive, 25 dag mladog kravljeg sira, 4 jaja, 2 dl vrhnja, sol, ulje.

Listove koprive operite, ocijedite i narežite na tanke rezance, Posolite i ostavite da odstoji pola sata, kako bi izvukli svu žarost i gorčinu. Dobro ocijedite. Pomiješajte sa usitnjenim sirom, vrhnjem, žumanjcima i snijegom od tučenih bjelanjaka. Namastite okruglu limenu posudu (u takvoj se peče burek) a na dno stavite tri lista tijesta (jufke, kore). Svaki poprskajte uljem i toplom vodom. Provjerite slanost nadjeva, te stavite polovicu smjese i pokrijte je sa tri kore, ali svaku poprskajte toplim uljem i vodom. Sve dobro zalijte toplom vodom i uljem. Pecite oko 40 minuta u zagrijanoj pećnici na 180 °C.

Ispečeno režite kao tortu i odmah poslužite, dobro je i kao hladno jelo.

Buredžici (tur.) vrsta jela, burečići. Napravi se kora (jufka) za pitu, izreže se na komade i od dva komada radi se jedan buredžik, tako da se na jedan stavi poprženo meso pomiješano s rižom, sa drugim se poklopi i slijepi. Prže se na maslu.

Burek (perz.) mesna pita koja se radi od tanko razvijene kore (jufke) u koju se uvijek pomiješano kosano meso s iskosanim lukom. Burek „u gužve“ je ako se jufke savijaju, a „polagani“ ako se meso stavlja između cijelih položenih jufki.

Burekčija buregdžija (per. tur.) onaj koji radi i prodaje burek

Pita (grč.) kolac, gibanica - vrsta jela koja se pravi od kora, (jufki) i raznog drugog nadjeva. Rade se slane i slatke pite. *Slane su pite*: sirnica, zeljanica, burek, krompiruša, tikvenjača. *Slatke pite* su: baklava, jabukovača ...

Pita je „polagana“ ako se jufke polažu u pleh (tepsiju) a ne savijaju, a pita u „gužvu“ ili „gužvaliju“, ako se kore (jufke) savijaju.

Pita potječe s Bliskog istoka, a nenadmašivi su u njenom pravljenju (pita-burek) Turci.

Katmer pita (tur. katmera - karanfil) označava pitu koja se radi u Makedoniji

Pita od koprive - umjesto zelja koristi se kopriva

Pitino dijete - (pitica) mali kolač od tijesta što ostane iza pite

Maslenica

Lika/Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag brašna, 60 dag mladog kravljeg sira, 20 sag maslaca, 1 dag češnjaka, sol.

Tijesto razvaljajte i razvucite, svaku koru zamastite ucvrčalim maslom. Kore stavite u tepsiju, pecite oko 20 minuta i pečene rukama istrgajte na komade u tepsiju. Pospite sitno kosanim češnjakom i sirom, i zalijte ucvrčalim maslom.

Poslužite toplo ili hladno.

Kljukuša sa sirom

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag brašna, 50 dag mladog kravljeg sira, 15 dag masla, 5 dag češnjaka, 1 jaje, sol.

Brašnu dodajte jaje, posolite i mlakom vodom izmiješajte u žitku smjesu. Izlijte u tepsiju i pecite oko 20 minuta. Češnjak iskošite i izmiješajte sa sirom, i posolite. Narezanu kljukušu pospite mješavinom sira i češnjaka i poslužite.

Možete poslužiti toplu ili hladnu.

Kljukuša; kulinarski termin kojim se označuje jelo koje se izlije u lim (tepsiju) u kojoj se peče. U raznim dijelovima Bosne i Hercegovine služe se i drugim nazivima kao: razlivača, buranija, ujevak (uljevak). Kod nas se koristi stari naziv *zlevanka*, *zljevka*.

Hercegovačka cicvara

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg krumpira, 15 dag kajmaka, 10 dag mladog kravljeg sira, 5 dag brašna, 1 dag maslaca, sol.

U loncu skuhajte krumpir u ljusci. Ohlađenog ga ogulite i izmrвите. U tavu stavite kajmak i sir, a kad se istopi uspite brašno. Kad se brašno uprži, dodajte izdrobljeni krumpir i pržite uz neprestano miješanje.

Poslužite toplo.

Cicvara; jelo koje se spravlja, u tavi, od masla (ili kajmaka), sira i brašna. Razlikuju se po dodacima u osnovnom Sastojciu.

Krajiška cicvara

Lika/Bosna i Hercegovina

Sastojci: 60 dag kukuruznog brašna, 30 dag mladog kravljeg sira, 10 dag kajmaka, 20 dag mladog masla, sol.

U brašno umiješajte mladi sir, posolite i pustite da malo odstoji. U loncu rastopite kajmak i maslo, dodajte brašno i sir, i miješajte dok se ne počne razvlačiti. Nekoliko puta prevrnite, a onda cicvaru izvadite u dublji tanjur ili pliću posudu, žlicom napravite udubine i prelijte je ucvrčalim maslom.

Poslužite toplo.

Vlašička cicvara

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg vlašičkog sira (ovčji sir), 50 dag kukuruznog brašna, sol.

Sir stavite u dublji lonac i kad se počne topiti, polako sipajte kukuruzno brašno i stalno miješajte dok se ne isprži. Isprženu cicvaru stavite u porcije ili jedan dublji tanjur (sahan), a zatim joj dodajte preostalu masnoću ili izmrvljeni sir.

GLAVNA JELA

„Shepherd's Pie“ - pastirska pita

Engleska



Sastojci: 50 dag kuhane ovčetine (možete zamijeniti i bilo kojim drugim mesom kao i piletinom). 0,50 - 1 kg oguljenog krumpira, 6 dag maslaca, 2 dag brašna, 1/8 l mlijeka, 2,5 dl mesne juhe, ribani ovčji sir, sol, papar.

Mesu odstranite masnoću, kožu, hrskavice i sameljite ga u stroju. Krumpir ogulite, prepolovite i kuhajte dok ne omekša. Od 4,5 dag maslaca i brašna priredite zapržak i podlijte mlijekom i mesnom juhom. Kad se umak zgusne i počne vreti, stavite meso, prokuhajte 3 minute, začinite solju i paprom, i stavite u oblik za nabujak. Krumpir zgnječite, pomiješajte s preostalim maslacem i mlijekom, te začinite. Ohlađenom mesu, kad se na njemu stvorila kožica, stavite lagano vilicom krumpirovu kašu. Pospite pahuljicama maslaca i grubo ribanim sirom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 175 °C dok se ne stvori smeđa kora.

Još za rimskih vremena bile su poznate ovce iz Northumberlanda i Cumberlanda, koje su bile poznato mesno jelo sirijskih četa koje su bile tamo stacionirane. Fratri iz Carlislea u avanima su usitnjavali žilave komade mesa, miješali ga s kuhanom repom i pekli. U 18. stoljeću krumpir je zamijenio repu i tako je nastala tradicionalna „Shepherd's Pie“.

Piletina s kukuruzom

Kostarika

Sastojci: 1 skuhanu pile, 1 l mladog kukuruza, 1 jaje, 32,5 dag ribanog sira, 1 šalica kuhane i izrezane mrkve, 50 dag konzerviranih mahuna, 50 dag konzerviranog graška, sol, 10 dag isjeckanih svježih maslina, 1 šalica pileće juhe, 4 žlice groždica, 2 žlice maslaca, po 1 svježa zelena i crvena paprika.

Jaje i kukuruz pomiješajte zajedno sa sirom. Piletinu očistite od svih kostiju i meso izrežite na sitne komade. U posebnoj posudi pomiješajte piletinu s povrćem, solju, maslinama, pilećom juhom i groždicama. U nauljenu vatrostalnu posudu stavite prvo sloj mješavine s kukuruzom i na to sloj piletine s povrćem. Tako nižite nekoliko slojeva, a završite sa slojem kukuruza. Na vrh stavite maslac i poslažite kriške paprike u obliku cvijeta. Jelo pecite na 175 °C 40 minuta.

Pirjana piletina sa sirom

Peru

Sastojci: 50 dag bijelog kruha, 2 šalice mlijeka, 1 pile izrezano na komade za posluživanje, 1 šalica ulja, 1 oguljenu rajčicu izrezanu na četvrtine, 1 šalica tucane crvene paprike, 2 šalice pileće juhe, sol, 1 veliki kosani luk, 1 kosani češanj češnjaka, papar, 1 šalica ribanog parmezana.

Koru kruha obrežite, a mekani dio izrežite na kocke i namočite u mlijeko. Piletinu pržite na ulju, a zatim izvadite. Ulju od pečene piletine dodajte luk i češnjak, rajčicu, crvenu papriku, namočeni kruh i mlijeko. Tome dodajte pileću juhu, sol i papar te zagrijavajte dok smjesa ne prevri. Stavite piletinu i pirajte 1 sat. Poslužite toplo. Svaki obrok jela posebno pospite ribanim sirom.

Gratinirani (zapečeni) pileći odresci

Sastojci: 60 dag bijelog pilećeg mesa, sol, papar, 15 dag suhe slanine, 15 dag sira goude ili trapista, 1 dl kiselog vrhnja, 8 žlica ulja.

Meso odvojite od kosti, odreske stavite u uljem premazanu vatrostalnu posudu i posolite i popaprite. Na svaki odrezak stavite plošku suhe vratine a na nju plošku sira. Sve zalijte kiselim vrhnjem i zapecite u zagrijanoj pećnici.

Poslužite kao prigodno svečano jelo.

Kotleti s parmezanom

Uzmite svinjske kotlete srednje veličine, malo protkane slaninom, najbolje od onog dijela prema vratu, istucite ih, popaprite i posolite. Stavite ih u plitku, vatrostalnu posudu dobro premazanu maslacem, pospite kotlete debelo ribanim parmezanom i prelijte s toliko gustog vrhnja da ne nadvisuje kotlete. Pecite jelo u pećnici dvadesetak do trideset minuta dok ne postane svjetlosmeđe boje. Poslužite u istoj posudi. Kao prilog dodajte kuhani krumpir i zelenu salatu.

Kotleti sa sirom

Sastojci: 4 svinjska kotleta po 20 dag, papar, 2 žlice ulja, sol, 12,5 dag sira gouda, 2 rajčice, 5 dag šampinjona, 1 žlica kosanih mirodija po želji.

Utrljajte papar u kotlete, pa ih pržite s obje strane po 4 minute i posolite. Na kotlete stavite ploške sira, po dva kolute rajčice i po nekoliko šampinjona. Sve stavite u pećnicu da se zapeče, prije posluživanja pospite kosanim mirodijama.

Odresci s roquefortom

Sastojci: 6 svinjskih odrezaka, 1 velika glavica luka, sol, papar, 2 žlice maslaca, 5 dag roqueforta.

Odreske posolite i popaprite. Stavite pržiti. Luk oljuštite, narežite na krupno i stavite između odrezaka da se isprže zajedno. Okrenite odreske da se isprže i s druge strane. Roquefort narežite na šest komada. Na svaki odrezak stavite komad sira i stavite u pećnicu da se sir otopi. Poslužite odmah.

„Piroške“ od svinjetine

Sastojci za jednu osobu: 20 dag svinjskog filea, 5 dag ovčjeg kačkavalja, 5 dag prošarane slanine, 1 ljuta papričica, 10 dag kajmaka, začini po ukusu.

File prepolovite ali tako da ostane u komadu i blago ga izlupajte. Napravite smjesu od sitno kosane slanine, kačkavalja, žličice kajmaka i polovine papričice, premažite po unutrašnjosti filea i preklopite ga. Krajeve malo izlupajte kako bi smjesa ostala u unutrašnjosti filea, a zatim ga ispecite na žaru ili ploči. U vatrostalnoj posudi rastopite kajmak, dodajte ostatak ljute papričice, a potom ispečeni file i dobro ga natopite. Poslužite odmah s prilogom po želji.

Piroške; ruski uštipci od raznih vrsta tijesta punjeni različitim nadjevima; kuhaju se i poslužuju kao prilozi juhama ili kao topla predjela uz dodatak različitih umaka.

Nizozemsko pečenje

Nizozemska

Sastojci: 1,5 kg svinjskog karea bez kosti, 30 dag sira gouda, 15 dag slatkog vrhnja, 5 dag masti, majčine dušice, 2 žlice brašna, ljuti senf, 2 dl bijelog vina, sol, papar.

Zagrijte mast i na njoj popržite pečenku sa svih strana. Po njoj namrvite sušenu majčinu dušicu, posolite je i popaprite. Poklopite i stavite peći u zagrijanu pećnicu na 200 °C. Pecite otprilike sat i četvrt, a s vremena na vrijeme dolijte po čašu vode i okrećite meso. Zgotovljenu pečenku izvadite iz lima i položite na dasku za rezanje. Sir narežite na ploškice i svaku namažite senfom. Malo ohlađeno pečenje zarezite na komade tj. prerežite do donjeg dijela ali ne dokraja, kako bi odozdo pečenje bilo cijelo. U svaki zarez ugurajte plošku sira. Metnite opet u lim i u pećnicu zagrijanu na 260 °C. Pecite desetak minuta da se sir otopi. Izvadite na zagrijani pladanj, a u lim ulijte 2 dl vode. Zagrijavajte stružući vilicom dno da se otopi zapečeni sok. Razmutite brašno u vinu, ulijte u lim i kuhajte miješajući da dobijete glatki umak. Ulijte vrhnje, provjerite treba li još soli i papra, prokuhajte. Stavite opet pečenku u lim i svaki komad mesa dokraja razrežite pazeći da ne oštetite sir. Odmah poslužite.

Riža sa svinjetinom

Kostarika

Sastojci: 6 šalica kuhane riže, 50 dag mljevene i pečene svinjetine, 2 žlice istopljenog maslaca, sol, mljevena paprika, 2 kosana luka, 4 kuhane, izrezane mrkve, 50 dag konzerviranog graška, 1/2 l soka od rajčice, 4 tvrdo kuhana jaja izrezana na kriške, 3 sjeckane paprike, 3 šalice groždica, 1/2 šalice ribanog sira, 1/2 šalice kiselog vrhnja, malo crnog papra.

Rižu pomiješajte s maslacem, sitnom paprikom i solju. U namaštenu posudu rasprostrite polovinu riže i polovinu svinjetine. Ostale sastojke pomiješajte te prema ukusu začinite solju i paprom. Polovinu te mješavine stavite na svinjetinu. Isto ponavljajte s ostatkom riže i svinjetine i na njih nanosite sloj povrća. Pecite 30-40 minuta na 170 °C tj. dok nije sasvim pečeno, Prije posluživanja obložite zrelim maslinama bez koštica.

Nadjeveni naravni odrezak

Sastojci: 4 velika odreska (svinjska ili teleća), 8 ploški ananasa (svježih ili iz konzerve), 4 ploške sira gouda, sol, papar, 1 jaje, 2 žlice brašna, 2 žlice krušnih mrvica, 5 dag maslaca.

Odreske istucite, posolite i popaprite. Na svaki stavite dvije ploške ananasa i jednu plošku sira, zavijte u rolu i učvrstite čačalicom. Svaku rolu umočite u brašno, potom u razmućeno jaje i mrvice. Maslac zagrijte u tavi i na njemu pecite nadjevene odreske uz okretanje 10-15 minuta. Poslužite sa zelenom salatnom ili matovilcem.

Govedina s krumpirom

Kolumbija

Sastojci: 1 kg govedine, ribani sir, maslac, krumpir, mlijeko, luk vlasac, rajčice, vrhnje.

Govedinu skuhaite, izrežite u komade, pospite ribanim sirom. Premažite istopljenim maslacem i pecite u pećnici dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Uz ovo jelo poslužite krumpir, čitavi kuhani u mlijeku, a zatim oguljen, posut ribanim sirom, kosanim lukom vlascom, kriškama rajčice i pahuljicama maslaca te na kraju preliveno vrelin vrhnjem.

Meksički kosani odresci

Meksiko

Sastojci: 50 dag mljevene govedine, 1 žličica glutamata, 3/4 žličice soli, crni papar, 1 šalica kosanog peršina, 1 šalica sitno kosanog luka, 3 žlice ribanog parmezana, 1 tučeno jaje, suhe mrvice kruha, ulje, umak od rajčice.

Govedinu, glutamat, sol, papar, peršin, luk, sir i jaja dobro izmiješajte i od smjese načinite kuglice. Spljoštite ih dlanovima da dobiju oblik kosanog odreska, umočite u jaja i mrvice i pecite u vrelom ulju. Poslužite s umakom od rajčice.

Goveđi odresci u tijestu

Paragvaj

Sastojci: 4 tanka goveđa odreska, sol, ulje, papar, mast, 2 žlice ribanog tvrdog sira. Tijesto: 3 jaja, 13 dag brašna, 1 žlica maslaca, sol, luk vlasac.

Tanke goveđe odreske močite nekoliko sati u marinadi od ulja, soli i papra. Od brašna, jaja, masti, soli i kisanog vlasca umijesite rijetko tijesto (kao za palačinke). Odreske izvadite iz marinade, ocijedite, uvaljajte u brašno pa u tijesto i pecite na masti dok ne dobiju lijepu smeđu boju. Gotove odreske pospite ribanim sirom i poslužite sa salatom od rajčica i pečenim krumpirićima.

Cordon bleu - Teletina sa šunkom i sirom

Švicarska/Francuska



Sastojci: 4 deblja teleća odreska, 4 ploške kuhane šunke, 4 ploške sira ementalera, šalicu pirea od rajčice (ili ketchup od rajčice), sol, papar, mast za prženje, 2 jaja, mrvice, brašno, 1 limun.

Svaki odrezak istucite, popaprite, posolite i s jedne strane premažite tankim slojem pirea od rajčice (ili ketchupom od rajčice). Po jednu plošku sira ovijte ploškom šunke i stavite između dvije ploške mesa, tako da strana premazana rajčicom gleda prema unutra. Sve to probodite ražnjićima za roladu da se ne bi razišlo. Stekove panirajte u brašnu, razmućenim jajima i mrvice (od osušenih žemlji), na vrućoj masti, s obje strane do smeđe boje. Prije posluživanja nadjevene odreske ukrasite kriškama limuna. Kao prilog poslužite slani krumpir i mrkvicu.

Taj odrezak sa sirom i šunkom tako je glasovit da se nekoliko zemalja prepire za čast da su ga prve položile u tavu. Vjerojatno je svijetlo svijeta ugledao kao „švicarski odrezak sa sirom“. Svoje današnje ime možda je dobio na kakvom natjecanju u kuharskom umijeću.

„Cordon bleu“ znači „plava traka“ i to u smislu vrpce jednog odlikovanja. Nekada je takva vrpca spadala uz orden „vitezova Duha svetoga“ kojim su odlikovani i drugi ljudi a ne samo oni najhrabriji. Tako je francuski kralj Louis XV. odlikovao tim ordenom kuharicu svoje ljubavnice, glasovite i zloglasne grofice Dubarry. Onda nazivaju kuharicu koja je učila kuhati uz bok šefa kuhinje, cordon bleu - ali sito tako nazivaju i jelo koje je kuharu osobito dobro uspjelo. „Plava vrpca“ je osim toga međunarodno odlikovanje za najbrži parobrod koji saobraća preko Atlantika.



Le Cordon Bleu

Kuhani pileći bubrezi u povrću

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag pilećih bubrega, 15 dag mrkve, 20 dag cvjetače, 20 dag svježe paprike, 20 dag svježe rajčice, 10 dag luka, 15 dag maslaca, 1 dag lišća peršina, 20 dag ribanog ovčjeg sira, sol, papar, ulje.

Pileće bubrege stavite u lonac, posolite i kuhajte jedan sat. Povrće očistite, narežite na sitne komade, pirjajte nekoliko minuta, zalijte mlakom vodom i prokuhajte. Dodajte procijeđene bubrege i kuhajte do zgsnuća.

Poslužite toplo i u svaku porciju naribajte sir.

Srce sa sirom

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 50 dag telećeg srca, 3 dag lišća peršina, 2 dag ribanog tvrdog ovčjeg sira, ulje, sol, papar.

Očistite srce i odvojite žilave dijelove, narežite na tanke kriške, posolite, popaprite i ostavite da odleži. Pržite ga na ploči ili žaru, malo duže okrećući ga. Pazite da ga ne prepečete jer tada postaje tvrdo. Pečeno srce prelijte masnoćom, posolite, popaprite, pospite ribanim sirom i peršinom.

Poslužite odmah.

Slanina i sir u tijestu

Francuska

Sastojci: tijesto za podlogu, 10 dag sjeckane svježe slanine, 9 dag sira grojera, 3 jaja, 2 šalice rijetkog vrhnja, sol, crni papar, malo mljevene paprike.

Tijesto stavite na dno plitke vatrostalne posude i odozgo izbodite vilicom. Rubove tijesta izvrnite uz stranice posude da bi dobili uspravni obrub. Tijesto zatim 5 minuta pecite u pećnici. Izvadite iz pećnice i pospite slaninom i sirom. Jaja umutite, nalijte vrhnje, posolite, popaprite i pospite paprikom. Sve dobro izmiješajte, izlijte na slaninu i sir pa ispecite 30-40 minuta na 200 °C. Ne smije se prepeći. Iz pećnice jelo izvadite dok je sredina još mekana. Prije posluživanja jelo ohladite 5-10 minuta.

Indijske okruglice od mesa

Indija

Sastojci: 50 dag mršave ovčetine, maslac, 1 luk, 2 češnja češnjaka, 1 đumbir, 3 feferona, šaka zelenog lišća korijandera, 1 dag kurkume, 1 dag kima, 2,5 dag badema, paprena metvica, 5 klinčića, 5 g kardamoma, malo cimeta, žlica rižinog brašna, 2 žlice kokosova mlijeka, 12,5 dag kravljeg sira.

U plitkoj posudi s nešto istopljenog maslaca prepržite velik narezani luk, češnjak, komad svježe isjeckanog đumbira i kosani feferon. Promiješajte i dodajte šaku zelenog lišća korijandera, kurkumu, samljeveni kim, isjeckane bademe, samljeveni klinčić, kardamom i malo cimeta. Nakon vrlo kratkog pirjanja primiješajte grubo mljevenu ovčetinu, pospite žlicom rižina brašna, nalijte razrijeđeno kokosovo mlijeko i sve kuhajte još 10 minuta. Odložite na stranu da se ohladi. Kravlji sir pomiješajte s malo soli i mnogo svježe paprene metvice. Kad se meso ohladilo, stavite u „avan“ i s nekoliko udaraca pretvorite u zbijenu kašu. Oblikujte od kaše okruglice velike poput loptice za golf, kojima u sredini ostavite udubljenje za nadjev od kravljeg sira i metvice. Udubljenje zatvorite slojem mesa tako da okruglice budu posve okrugle.

Lagano posute rižinim brašnom pecite ih u vrelom ulju dok ne dobiju zlatnožutu boju.

Ovčji hrbat na irački način

Irak

Sastojci: 1 ovčji hrbat, 2 češnja češnjaka, 1 šalica pirea od rajčice, sol, maslac, ribani sir.

Ovčji hrbat dobro posolite, premažite češnjakom i dopola prepecite. Izvadite ga iz pećnice i debelo premažite pireom od rajčice, pospite ribanim sirom i rastopljenim maslacem. Ponovo ga stavite u pećnicu i dopecite do kraja.

Kosano meso s bundevom

Turska

Sastojci: 50 dag mršavog kosanog mesa, 1 kg očišćenih bundeva, 5 glavica luka, 5 jaja, 10 žlica ribanog sira, sol, papar, malo brašna, dosta ulja.

Bundeve i luk stavite u ključalu vodu i zajedno prokuhajte. Izvadite i ocijedite. Izrezanu bundevu i luk pomiješajte s kosanim mesom i ribanim sirom, te dodajte jaja, posolite i popaprite. Od smjese izradite male pogačice, uvaljajte u brašno i pecite u ulju do zlatnosmeđe boje. U Turskoj se ovo jelo poslužuje toplo i hladno.

List s artičokama

Španjolska

Sastojci: 8 artičoka, sol, maslac, 2 šalice narezanog luka (crvenog), ulje, 8 fileta lista (riba), šalice pečurki (šampinjoni), 1/2 šalice soka od češnjaka, 2 žlice kosanog peršina.

Umak: 2 žlice brašna, 7,5 dag maslaca, 1/2 l juhe od artičoka, 1/2 šalice vrhnja, 2 žumanjka, sol, sitna paprika, 3 žlice ribanog sira.

Artičoke kuhajte u puno, posoljene, vode. Odstranite zelene listove i debele drške tako da ostanu samo cvjetovi artičoka. Očišćene dijelove stavite u vatrostalnu posudu i na njih istresite prženi luk. Oko svake glavice artičoka smotajte komad ribe i pričvrstite čačkalicom. U prazninu smotuljka stavite nasjeckane pečurke propržene na ulju zajedno sa sokom češnjaka i peršinom. Sve prelijte gustim bijelim umakom.

Umak: brašno primiješajte rastopljenom maslacu i dodajte ukuhane kipuće juhe od artičoka. Umaku dodajte vrhnje i žumanjke pjenasto umućene. Posolite, popaprite i pospite ribanim sirom.

Jelo ispecite na jakoj vatri dok na površini ne dobijete zlatnosmeđu boju.

Uz listove s artičokama poslužite svježju salatu i „pommes frites“ ili krumpirovu kašu (pire krumpir).

Rakovi sa sirom

Španjolska

Sastojci: 25 dag kravljeg sira, 25 dag rokfor sira, 4 kosana pimenta, 24 velikih očišćenih morskih rakova, 8 kriški limuna, 1/2 šalice bijelog vina, 4 aluminijske folije.

Oba sira pomiješajte s pimentom i tucite dok ne postane pjenasta smjesa. Zatim izlijte u sredinu aluminijske folije, a povrh sira stavite 6 rakova i 2 kriške limuna. Krajeve (uglove) kvadratne folije savijte prema gore i svaku prelijte s 2 žlice vina. Zavrtnjem krajeva folije stranice se učvrste i jelo pecite na srednjoj vatri 30 minuta. Poslužuje se u folijama s toplom pirjanom rižom.

Nabujak od školjki

Panama

Sastojci: 50 dag školjki, sol, 2 žlice maslaca, 3 šalice šunke, 2 žlice isjeckane svježe paprike, 1 žlica kosanog vlasca, 2 žlice brašna, 2 šalice kuhanog graška, papar, 2 češnja češnjaka, malo bijelog vina, 1/2 šalice kiselog vrhnja, ribani sir.

Školjke kuhajte oko 10 minuta u slanoj vodi i izvadite meso. Na masti prepržite isjeckanu šunku, narezanu papriku i vlasac, te pospite brašnom. Kad brašno požuti, zalijte šalicom vode u kojoj su se kuhale školjke i jelo uklonite s vatre. U dobiveni umak stavite meso školjki, grašak, sol, papar, zgnječeni češnjak, bijelo vino i kiselo vrhnje. Sve stavite u vatrostalnu posudu, pospite ribanim sirom i pecite na blagoj vatri 10 minuta.

Lindenberški kolači sa sirom

Njemačka

Sastojci: 1 kg nemasnog sira, 10 dag maslaca, sol, celer, 1 žličica kosanog kima, ribane korice pola limuna, 2 žlice vrhnja, 4 jaja, 2 žlice brašna, 2 žlice kosanog peršina, maslac.

Nemasni sir protarite kroz sito i pomiješajte s maslacem, soli, celerom, kimom, ribanom koricom limuna, vrhnjem, brašnom, peršinom i razmućenim jajima. Od smjese uvaljajte mali plosnati kolačić i pecite ga u vrućoj masti dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Uz lindenburške kolačiće sa sirom poslužuje se zelena salata.

Đulbe-tava

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 4 svježe paprike, 4 svježe rajčice, 2 patlidžana, 2 krumpira, 2 mlade tikvice, 15 dag petrovačkog ili travničkog sira, 4 jaja, 15 dag brašna, 17 dag masla ili ulja, sol, papar, mljevena crvena paprika po želji.

Povrće izlistite, operite i poslažite u tepsiju. Krumpir, paprike, rajčice, patlidžane i tikvice prepolovite, izdubite i u svaku polovicu stavite po jednu kockicu sira. Sve dobro zamastite, naribajte sir i pecite 15 minuta. Kad je jelo napola pečeno, žlicom nanesite u svako udubljenje pripremljenu smjesu brašna i jaja. Ispecite do kraja.

Prilikom posluživanja tave u svaku porciju pospite ribanog sira.

Đul; u kulinarској terminologiji podrazumijeva se jelo koje ima izgled „ružice“, ima zaseban krug kao ružin cvijet tj. dva obraza, jelo koje može biti i nadjeveno u sredini nekog drugog jela.

Travnički sir; još prije dvijestotine godina sir koji je bio poznat na bogatijim večerama. Ova vrsta sira sprema se u kace i sazrijeva u kacama. Kvaliteta ovog sira isprobavala se mrvicom sira između palca i kažiprsta trljanjem. Ako se sir istopi, odnosno nestane među prstima, onda je kvalitetan.

Paprike nadjevne škembićima

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg svježih paprika, 60 dag telećih fileka (želudac), 20 dag tvrdog petrovačkog sira, 15 dag kopra, 2 dl kiselog vrhnja, papar, sol, ulje.

Paprike očistite i pripremite za nadijevanje. U mlaku slanu vodu stavite papar u zrnju i teleći želudac, kuhajte oko 40 minuta. Kuhan i ohlađen želudac izrežite na komade, dodajte kosani kopar, jaja, ribani sir, sve dobro izmiješajte i nadjenite paprike. Paprike složite u tepsiju (lim), zamastite i pecite 15 minuta.

Poslužite toplo ili hladno.

Uz ove paprike poslužuje se umak od kopra: kosano lišće kopra posolite i umiješajte u vrhnje, nakapajte par kapi soka limuna i promiješajte.

Škembe; *tur.* iskembe, od *pers.* škembe; 1. želudac, drob, filek; 2. jelo od trbuha.

Ljetna paprika

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 1 kg svježih paprika, 20 dag patlidžana, 20 dag svježe rajčice, 20 dag mladog krumpira, 15 dag svježe bamije, 20 dag svježih mahuna, 15 dag svježeg graška, 1 jaje, 15 dag tvrdog ovčjeg sira, 10 dag mrkve, ulje, sol, papar.

Paprike očistite i pripremite za nadijevanje. Povrće očistite i izrežite na manje komade, posolite i stavite u zdjelu da stoji desetak minuta. Kad povrće omekša, ocijedite ga, dodajte jaje, pola predviđene količine sira, posolite, popaprite i nadjenite paprike. Paprike stavite u lim (tepsiju), pouljite, ulijte malo mlake vode i pecite 30 minuta. Prije posluživanja pospite ribanim sirom.

Poslužite toplo ili hladno.

Napolitanska pizza

Italija

Sastojci: 35 dag brašna, 1,5 dag kvasca, malo toplog mlijeka, sol, maslinovo ulje, 5 dag fileta od srdelica, 10 dag punomasnog sira, 30 dag rajčice, mažuran, sol, papar.

Od brašna, mlijeka i kvasca napravite dizano tijesto i ostavite da 2 sata stoji na toplom. Zatim izvaljajte na 1/2 cm debelo, stavite u zamašćen lim i poprskajte uljem. Tijesto najprije obložite isjeckanim sirom, onda kriškama rajčice, filetima od sardina i mažuranom, pospite začinima i pecite pola sata na jakoj vatri. Poslužuje se vruće, a kao prilog može poslužiti paprika, masline, školjke ili kapari.

Pizza (tal.) vrsta talijanskog jela - tanko pečeno dizano tijesto s različitim nadjevom od sira, mesa itd. Naša kulinarska tradicija također ima ovu vrstu jela i to međimurske *kelašice* i *palke*, *višku*, *komišku* i *hvarsku* pogaču.

Za nastanak pizze uzima se 11. lipanj 1898. godine, jer je tada mladi kuhar *Raffaello Esposito* napravio pizzu ukrasivši je bojama talijanske zastave kako bi iznenadio kraljicu *Margheritu Savojsku*. Uobičajene dodatke češnjak, origano, sardine, suhi sir, zamijenio je umakom od rajčice, bijelim sirom i bosiljkom. Pizza se toliko svidjela kraljici da je dozvolila da dobije njeno ime, tako da se danas smatra pizza „Margherita“ i „Marinara“ autentičnim jelom -

napolitanske regije. „Marinara“ se radi s maslinovim uljem, umakom od rajčice, češnjakom i mravincem (origanom). Postoje indicije da su pizzu „donijeli“ iz Palestine u III. stoljeću rimski vojnici.



pizza „Margherita“



pizza sa mozarelom

Pizza s mozzarellom i rajčicama

Sastojci: 50 dag oštrog brašna, 2,5 dl mlijeka, 2 jaja, 1 vrećica kvasca, 1 žličica soli, 40 dag sjeckanih rajčica u vlastitom soku (iz konzerve), 1 sir mozzarella, 1 vrećica sira parmezana, 2 žlice lista od bosiljka, ulje po potrebi.

U 5 žlica mlakog mlijeka razmutite kvasac i ostavite ga mirovati na toplom mjestu. U veću posudu stavite brašno razmućena jaja, sol, kvasac u mlijeku i preostalo mlijeko. Zamijesite glatko tijesto. Rasporedite tijesto u dva lima (oblika) za pizzu, a krajeve tijesta lagano podignite uz rub lima. Istresite rajčice na tijesto. Narežite mozzarellu na tanke ploške i poslažite na rajčicu, pospite bosiljkom, parmezanom i poprskajte uljem. Pecite u zagrijanoj pećnici na 250 °C, 20 minuta. Poslužite toplo.

UMAK

Umak Mornay

Sastojci: 1/2 l umaka béchamel, 5 g maslaca, 3 dag sira ementalera, 4 dag sira parmezana.

Béchamel-umak (sačinite ga od kuhanog mlijeka, brašna, maslaca, oraščića, soli i papra) nekoliko minuta miješajte na vatri s ribanim sirom ementalerom i parmezanom. Uklonite s vatre i dodajte maslac. Možete umiješati i nekoliko žumanjaka. Obično se poslužuje uz ribu i poznate Cancan noklice.

Umak mornay; na bazi bešamela dodatkom žumanca i ribanog parmezana; njime se ukrašavaju jela.

Mornay, Philippe (1549.-1623.), Seigneur (vlastelin) du Plessis-Marly, francuski državnik i pisac.

Majoneza sa svježim mekim sirom

Sastojci: 2 jaja, 2 dl ulja, sok limuna, sol, papar, 15 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl jogurta ili vrhnja, 1-2 žlice kuhane pasirane mrkve, žlica kosanog zelenog dijela poriluka, žlica kosanog lišća peršina, žlica sitno kosane svježe paprike.

Žumanjke dobro umutite, dodajte im soli, zatim kap po kap ulja, i miješajte dok ne dobijete čvrstu smjesu - majonezu. Dodajte sok limuna, papar, pasirani sir, jogurt ili vrhnje, mrkvu, poriluk, papriku, peršinov list. Sve dobro izmiješajte.

Ovaj umak je odličan dodatak hladnim jelima od mesa i riba. Ako se umaku doda nešto više vrhnja ili jogurta, odličan je preljev za salatu od mrkve, celera, zelenu i druge salate.

Pikantan umak

Sastojci: 15 dag svježeg kravljeg sira, 2 žlice kečapa od rajčice, žlicu soka limuna, žličica ribanog hrena, 3-4 žlice vrhnja.

Sir sa svim dodacima dobro umutite i posolite po ukusu. Posudu za umak ukrasite kolutovima svježe crvene paprike, nakon što ste stavili umak.

Poslužite uz hladna pečenja i jela sa žara.

Umaku možete po želji dodati i nekoliko žlica bijelog vina.

Jednostavni umak od sira

Sastojci: 4 dag maslaca, 4 dag brašna, 0,5 l vode ili juhe, malo soli, 12 dag sira ribanca, malo soka limuna.

Maslac rastopite i na njemu pržite brašno dok ne postane svjetložuto. U zapržak dodajte malo-pomalo hladnu ili u najboljem slučaju mlaku tekućinu, neprekidno miješajući. Sada dodajte sir i sok limuna. Pri tom mora umak neprekidno iznova zavreti. Na kraju ga ostavite 10 minuta da zavri i 10 minuta da ostane na toplom, posolite i procijedite.

Fini umak od sira

3 žumanjka, 2 žlice brašna, mala šalica mesne juhe, 10 dag maslaca, 3 žlice kiselog vrhnja, 8 dag sira za ribanje.

Dobro razmijesite žumanjke s brašnom i mesnom juhom i zagrijte u vodenoj kupelji neprekidno miješajući. Dodajte pola maslaca, vrhnje, ostatak maslaca, i naposljetku sir, neprekidno miješajući. Miješanje nastavite sve dok se umak ne zgusne. Ne smije se kuhati.

Hladni umak od sira

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag jogurta, 10 dag kiselog vrhnja, 1 žlica fino kosanog luka, po 1 žlica kosanog peršinova lista, kopra, vlasca i drugih zelenih začina po želji, malo kosanih prženih ili svježih badema, sol, 2 tvrdo kuhana jaja.

Izmiješajte sir, jogurt, vrhnje, luk, zelene začine i sol u jednoličnu smjesu. Kuhana jaja fino usitnite, dodajte umaku i lagano izmiješajte.

Poslužite uz kuhano suho meso ili pečenu hladnu vratinu.

Umak sa začinskim biljem

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, nasjeckani luk, vlasac, peršin, rotkvice, sol. Sve usitnite i izmiješajte u jednoličnu smjesu, ukasite s nekoliko rotkvica.

Umak za mladi kuhani krumpir u slanoj vodi.

Umak sa curryem

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, kosani luk, češnjak, senf, curry.

Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu.

Umak za mladi kuhani krumpir u slanoj vodi.

Umak s paprikom

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, kosani luk, malo papra, mljevena crvena paprika, kečap.

Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu.

Umak za mladi kuhani krumpir u slanoj vodi.

SALATA

Cezarova salata

Sjedinjene Američke Države

Sastojci: 1/2 šalice maslinova ulja, 1 šalica mrvica, 2 češnja češnjaka, 2 glavice zelene salate, 12 srdelica u ulju, 1 žlica senfa, sol, papar, 1 šalica maslinova ulja, 1 šalica octa, 1 jaje, 1 šalica ribanog sira.

Ulje ugrijte u tavi, dodajte zgnječeni češnjak i mrvice pa sve dobro prepecite i ostavite na strani da se ohladi. Salatu iščupkajte, stavite u veliku zdjelu i oprezno miješajte sa srdelicama, senfom, solju, paprom i uljem. Na sve nalijte ocat, cijelo jaje (kuhano 1 minutu), pospite ribanim sirom i na kraju dodajte prepečeni češnjak s mrvicama. Cezarova salata poslužuju se kao predjelo.

Arapska salata

Sastojci: 25 dag riže, kriška celera, mala mrkva, 15 maslina, 4 slane srdele očišćene od kože i kostiju, 15 dag sira gouda izrezanog na kockice, 10 dag škampi, 1 konzerva fileta od tuna, 10 dag badema, krastavac, sol, papar.

Rižu skuhaite „al dente“ (tako se kuha i tjestenina, na zub tj. da je malo tvrda - osjeti se otpor kad se zubima zagriže), u dosta posoljene vode, sirovu zelen izrežite na kockice, sardele i tunjevinu izmrvite, škampe skuhaite ako nisu konzervirani. Sve izmiješajte s dobro ocijeđenom rižom, posolite, popaprite, složite u staklenu posudu, ukrasite maslinama, prepečenim bademima i kolutima svježeg neoguljenog i opranog krastavca.

Salata na grčki način

Sastojci: 8 sipa, 4 dag maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 2 rajčice, 12 dag ovčjeg sira, 12 maslina, 4 velike žlice majoneze, 1 žlica kosanog peršinova lista, 1 limun, sol, papar, češnjak.

Sipe očistite i posolite. U maslinovom ulju i vinu pirjajte sipe. Ovčji sir tanko izrežite, složite ga u staklenu zdjelu i odozgor položite narezane sipe. Prelijte marinadom od majoneze (majonezu, kosano lišće peršina, kosani češnjak, papar, sol i ostatak umaka od pirjanja sipa, sve umiješajte zajedno), ukrasite listićima rajčice i limuna. Masline izrežite na kolutiće i složite po salati.

Salata s graškom, kruškama i roquefortom

Sastojci: 25 dag mahuna graška šećerca, 2 male glavice endivija salate, 2 sočne kruške, sok jednog limuna, 10 dag sira roquefort, 4 žlice kiselog vrhnja, 2 žlice octa, mljeveni crni papar.

Mahune graška šećerca operite, ocijedite i narežite. Salatu rastresite, istrgajte i pregledajte listove, operite i usitnite trganjem. Ogulite kruške, razrežite na četvrtine, odstranite sjemenke i poprskajte limunovim sokom da ne potamne. Roquefort vilicom fino usitnite, izmiješajte s octom i vrhnjem, popaprite, umiješajte u salatu grašak i voće.

Poslužite uz pečeno meso ili meso sa žara.

Pariška salata

Sastojci: 20 dag mladog sira, 10 dag pariške salame ili parizera, 1 struk mladog luka, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 papričica (feferona), 2 rajčice, 2 žlice ulja, 1 dl vinskog octa, sol, papar, 4 lista zelene salate, 1 žličica kosanog vlasca, 4 dag majoneze, 2 dag senfa.

Parišku salamu, rajčicu, luk i mladi sir narežite na kockice. Pripremite preljev (dresing) od ulja, octa, soli, papra, vlasca i senfa. Zalijte salatu i ukasite majonezom i ploškama tvrdo kuhanih jaja. Pospite kosanom papričicom.

Salatu možete ukasiti i sa peršinovim listom, nadjevenim maslinama, rotkvicama i kockicama šunke.

Salata s kozjim sirom

Sastojci: 30 dag matovilca, 3 zelene kisele jabuke, 20 dag oraha, 12 ploški tvrdog kozjeg sira (možete ga zamijeniti ementalerom), 1 limun, 5 dag maslaca, 2 žlice jabučnog octa, 5 žlica maslinova ulja, sol, papar.

Jabuke ogulite, izvadite im sredinu sa sjemenkama, narežite na 4 koluta i pokapajte limunovim sokom da ne potamne. Svaki kolut prerežite na dva dijela. Ploške sira razrežite po sredini tako da dobijete polukrugove, stavite na kolutove jabuka. Matovilac dobro operite i ocijedite. Orahe očistite tako da ostane čitava jezgra (prije tucanja ljuske zaronite u toplu vodu). Zagrijte gril u pećnici. Maslacem lagano premažite gornje površine kolutova jabuke i na njih stavite sir (napravili ste kanape) i pecite na limu u pećnici dok sir ne porumeni. U staklenu zdjelu stavite ocat, sol i papar, miješajte lagano kao da radite majonezu i dodajte ulje. Matovilac stavite u zdjelu, promiješajte, dodajte orahe i poslužite odmah s kanapeima od jabuka i sira, još toplim.

Salata uz piće

Sastojci: 50 sag ementalera, 20 dag posebne kobasice, 2 kisela krastavca, malo kapara, malo miješanog zelenja, 1 žlica senfa, sol, papar, malo šećera, ocat, ulje.

Sir, kobasice, krastavac i zelenje (možete koristiti ukiseljene rajčice), izrežite na kockice. Od octa, ulja, sitno kosanih kapara, senfa, soli, šećera, papra, kosanog peršina i vlasca, napravite preljev i prelijte preko salate. Ostavite da upije sastojke oko pola sata. Poslužite uz bijeli kruh i lagano crveno vino.

Krajiška salata

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 2 veće rajčice, 2 veće paprike, 2 manja krastavca, 1 vezica mladog luka, 15 dag kuhanog kukuruza, 2 ljuta feferona, 10 dag petrovačkog ribanog sira, 1 dl vrhnja, 1 grančica kopra, sol, papar, ocat, ulje.

Rajčice očistite, operite i izrežite na kriške. Papriku izrežite na rezance. Jedan krastavac ogulite, a oba izrežite na tanke ploške. Mladi luk očistite i izrežite zajedno s feferonima i koprom. Toj smjesi dodajte kuhani kukuruz, sir, malo pouljite, posolite, popaprite, ulijte malo octa i izmiješajte. Prije posluživanja u svaku porciju stavite žlicu vrhnja.

Krajiška salata od svježih paprika

Bosna i Hercegovina

Sastojci: 4 paprike, 5 dag mladog sira, 1 dl vrhnja, 5 dag luka, sol, papar, ulje.

Papriku operite i izrežite na sitne dugoljaste komade, posolite i ostavite da malo odstoji. U izrezane paprike dodajte sitno narezani luk, vrhnje, mladi sir, sve dobro posolite, popaprite, pouljite i izmiješajte. Po želji, prije posluživanja možete malo pokapati sokom limuna.

VOĆE

Pečene banane s ribanim sirom

Kostarika

Sastojci: 6 banana, 2 žlice soli, 4 žlice maslaca, 1/2 šalice ribanog sira.

Banane ogulite i po duljini dva put prerežite, a zatim razrežite poprijeko u četvrtine. Komadiće banana pržite na maslacu dok ne postanu zlatnožute boje. Poslužite posuto s ribanim sirom.

Datulje sa sirom

Datuljama izvadite košticu, od mekog topljenog sira izrežite trokutiće i izmiješajte ga sa slatkim vrhnjem. Napravljenim nadjevom ispunite mjesto gdje su bile koštice i svaku datulju, kad ste sve nadjenuli, pospite ribanim parmezanom.

Svježe kruške sa sirom I način

Uzmite zrele, čvrste, ali sočne kruške i uz to poslužite ne preoštar, punomasni sir. Najbolje da uzmete gervais ili belpaese. Kod stola će svatko sebi oguliti krušku, narezati je u zalogaje i svaki zalogaj pojesti s komadićem sira. Ova je kombinacija osobito ugodna kao lagan završetak nakon kakva teška i oštro začinjena jela.

Svježe kruške sa sirom II način

Sastojci: 50 dag sočnih aromatičnih krušaka, 15 dag ovčjeg sira,, 2 žlice mlijeka, orah.

Operite kruške i razrežite na polovine. Izmiksajte sir s mlijekom i njime puniti polovine krušaka, ukrasite polovinama oraha i poslužite kao predjelo.

Svježi meki sir s voćem

Sastojci: 50 dag šljiva, malo soka limuna, 2 čašice ruma, 35 dag svježeg mekanog neslanog sira, 4 žlice vrhnja, 10 dag šećera u prahu, polovice šljiva za ukrašavanje.

Šljive operite, izvadite im koštice i ispecite ih u pećnici. Malo ohladite i sameljite, poprskajte sokom limuna i poklopite. Umutite sir, šećer, tučeno vrhnje, dodajte šljive i rum. Sve dobro izmiješajte, stavite u staklenu zdjelu, odložite u hladnjak da stoji najmanje pola sata. Prije posluživanja ukrasite polovicama šljiva, a može i s nekoliko „ružica“ tučenog slatkog vrhnja, ili pospite kosanim poprženim orasima ili lješnjacima.

Umjesto šljiva možete koristiti i druge vrste voća (pasirane maline, kupine, ribizle, pire od pečenih jabuka, dunja, krušaka, sitnije rezane breskve, marelice, jagode - uopće voće iz konzerve, smrznuto voće, zatim južno voće - banane, naranče, ananas.

Sir u tavi s jabukama

Sastojci: 8 starih žemlji, 2,5 dl mlijeka (za namakanje), 25 dag kravljeg sira, 2 jaja, 15 dag šećera, paketić vanilin šećera, 50 dag jabuka, 0,5 l mlijeka, malo maslaca i ribane limunove kore.

Žemlje narežite na ploške i namočite u vruće mlijeko. Kad su se ohladile dodajte ih kravljem siru koji ste protisnuli kroz sito-cjediljku. Umiješajte jaja i šećer da dobijete jednoličnu smjesu. Polovinu te smjese stavite u namaštenu tavu ili u oblik za kolače, prekrijte ploškama oguljenih i ošecerenih jabuka, a zatim u oblik stavite ostatak smjese od sira i žemlji. Sve prelijte mlijekom u koje ste umiješali koru limuna. Povrh svega stavite grudice maslaca i pecite u vrućoj pećnici 45 minuta do 1 sat. Prije posluživanja pospite, po želji, šećerom i cimetom.

SLATKA JELA

Cheesecake

Sjedinjene Američke Države



Kolač od sira poznavali su već i stari Grci. Prije nekoliko desetljeća Amerikanci su ga iznova otkrili, otprilike u sto vrijeme kao i pizzu. Od onda je cheesecake postao nekom vrstom narodnog kolača.

Dvopek razmrvene u mrvice (zamotamo u čistu kuhinjsku krpu i zdrobimo pomoću valjka za tijesto), pa ga izmiješamo s dvije nepune žlice šećera i maslaca. Tarite ga među dlanovima dok se sastojine međusobno ne povežu. Masu od dvopeka utisnite žlicom u dobro namašten oblik za tortu tako da stvori glatko dno. Filadelfijski sir (koristite kravljji sir) zdrobite i glatko izmiješajte, pa mu malo-pomalo dodajte ostatak šećera, limunovu koru, sok limuna i žumanjke i sve zajedno izmiješajte u kremu. Bjelanca stucite u čvrsti snijeg. Kremu od sira stavite na snijeg od bjelanaca pa ih pjenjačom rahlo izmiješajte. Smjesu odmah stavite na dvopek i pecite 75 minuta na 150 °C. Sredina gotovog kolača mora biti elastična i čvrsta. Kad je kolač pečen, ostavite ga da se 10 minuta hladi, a zatim otvorite rub obruča za tortu. Na stol ga iznesite tek pošto je tri sata mirovao.

Sastojci: 9 komada dvopeka, 4 dag maslaca, 13,5 dag šećera, 50 dag svježeg filadelfijskog sira, 1 žličica ribane limunove kore, 1 žličica soka limuna, 5 jaja.

Quiche lorraine

Francuska



Glasoviti kolač sa sirom iz Francuske. Ime kolača je najvjerojatnije došlo od iskvarenog naziva „cuisinière“ - kuhinjski.

Brašno izmiješamo s vodom, masti, soli u glatko tijesto i ostavimo da jedan sat miruje. Stavimo u oblik (kalup) za torte i pospemo mrvicama.

Slaninu i sir (ementaler za topljenje) narežemo na kockice. Vrhnje razmutimo s jajima, dodamo im kocke, kosani peršin i papriku, sve izmiješamo. Masu stavimo na dno od tijesta i izgladimo. Pečemo 35-45 minuta na temperaturi 210-250 °C i vruće poslužimo.

Sastojci: 20 dag brašna, 3 žlice vode, 1/2 žličice soli, 15 dag maslaca, malo brašna od tucanih žemlji, 15 dag slanine od šunke, 25 dag ementalera za topljenje, 4 jaja, 1/8 l kiselog vrhnja, malo kosanog peršina, 1 žličica paprike.

franc. quiche (kiš) kosano meso u tijestu (poput bureka); vrsta kolača s kremom.

Puding od kruha

Meksiko

Sastojci: 12 kriški starog osušenog kruha, 3/4 šalice masti, 2,5 šalice lagano preprženog šećera, 1 žličica mljevenog cimeta, 1 šalice vode, 6 žlica maslaca, mrvica, 1/2 šalice ribanog sira, 1/2 šalice sirovih borovih sjemenki.

Kriške kruha namažite s obje strane istopljenom masti i prepržite. Šećer, cimet i vodu kuhajte 3 minute i napravite sirup. Žlicom maslaca namažite oveću tavu, u nju poslažite red kruha, zatim red sira, sirupa, mrvica, maslaca i borovih sjemenki. Slojeve tako nižite dok ne utrošite sve namirnice. Pecite u pećnici 20 minuta na jakoj vatri. Puding poslužite vruć s voćem ili sokom od malina.

Nabujak od sira i višanja

Sastojci: 50 dag svježeg sira, 4 žlice pšenične krupice, 4 jaja, 10 dag šećera, 5 dag maslaca, malo soli, 50 dag višanja bez koštica, 2 žlice krušnih mrvica, 3 dag maslaca u listićima, 2 žlice šećera u prahu.

Sir izmiješajte s krupicom (grizom), i odijelite žumanjke. Bjelanjak istucite u čvrsti snijeg, dodajte 1 žlicu šećera i ponovo dobro istucite, odložite snijeg na hladno mjesto. Žumanjke s preostalim šećerom dobro pjenasto umutite, otopite 5 dag maslaca. Maslac, žumanjke, sol i sir izmiješajte, umiješajte snijeg i višnje. Posudu od keramike za nabujak namažite maslacem i pospite krušnim mrvicama, istresite u posudu sirnu smjesu, pospite listićima maslaca i pecite 1 sat u zagrijanoj pećnici na 210 °C. Izvadite, ohladite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

Pasha

Rusija

Stari ruski naziv za pastu od sira, koja pripada u slatka jela. Najviše varijanti pojavilo se od kraja XVIII. st. na bogataškim stolovima. Običan puk u to vrijeme ovo skupo jelo, mogao si je priuštiti vrlo rijetko - samo za veliki crkveni blagdan. Postoje dva tipa paste od sira – svježa i parena ili zagrijana, te međutip - konditorska pasta. Po Sastojciu osnovnih namirnica slične su, a razlikuju se samo po različitosti pripreme. Glavne namirnice su: svježi sir, maslac, kiselo mlijeko, slatko vrhnje, šećer i jaja a dopunske: orasi, ušećereno voće, groždice i razni začini (vanilija, limunova korica)...

Konditorske paste su samo ako se kuhaju od sira, a sve ostale namirnice dolaze sirove. Kod izrade pasti, namirnice se ne spajaju sve odjednom, nego se stavljaju jedna po jedna, a počinje se miješanjem sira. Kuha se na slaboj vatri oko 1 sat i nakon toga ohladi i do 48 sati.

Džepići s breskvama

Sastojci; tijesto: 25 dag svježeg sira 25 dag brašna, 25 dag maslaca, malo soli, 2 žlice šećera u prahu. Nadjev: 25 dag svježeg sira, 10 dag šećera, 1 jaje, 5 zrelih bresaka, slatko tučeno vrhnje, ribana korica limuna.

Izmiješajte sir, brašno, maslac, sol i šećer u prahu, dobro izradite i odložite na hladno mjesto 30 minuta. Razvaljajte tijesto i izrežite na kvadratiće 10x10 cm. Za nadjev izmiješajte sir, šećer, koricu limuna i jaja. Breskve prelijte kipućom vodom, ogulite prstima i odstranite koštice. Namažite masnoćom lim za pečenje i pobrašnite. Poslažite u lim kvadrate tijesta, u sredinu svakog tijesta stavite sirni nadjev veličine jajeta, a na njega položite polovine bresaka. Krajeve tijesta poprskajte vodom i presložite na sredinu oblikujući džep. Od ostatka tijesta načinite krugove, poprskajte ih vodom i njima ukasite džepove. Pecite na 180 °C oko 20 minuta u zagrijanoj pećnici, oko 20 minuta dok ne dobiju zlatnožutu boju. Ukasite tučenim slatkim vrhnjem i poslužite..

Desert od sira i jabuka

Sastojci: 2 žumanjka, 5 dag brašna, 0,5 l mlijeka, 7,5 dag šećera, malo soli, 2 bjelanjka, 25 dag svježeg kravljeg sira, sok jednog limuna, 2 žlice meda, 2 velike jabuke, 5 dag tučenog slatkog vrhnja.

Umiješajte brašno, žumanjke i malo mlijeka. Ostatak mlijeka prokuhajte sa šećerom i soli. Dodajte brašno i još jednom prokuhajte. Sir pomiješajte sa sokom limuna i medom, i pažljivo pomiješajte s prije napravljenom smjesom. Na kraju istucite čvrsti snijeg od bjelanjka, pomiješajte s kremom i prelijte preko kriški jabuka koje ste stavili u staklenu zdjelu. Ukasite tučenim slatkim vrhnjem.

Kolač sa sirom i kruškama

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 1 žlica šećera, 25 dag brašna, 4 jaja, 0,5 l mlijeka, sol, malo praška za pecivo, 2 žlice šećera, ribana korica limuna, masnoća za pečenje, 2 kruške, 2 žlice mljevenih badema.

Sir pomiješajte sa šećerom i žumanjkom, pospite brašnom i pažljivo pomiješajte sa snijegom od bjelanjka. Tijesto napravite od brašna, jaja, šećera, mlijeka, malo soli, praška za pecivo i malo ribane korice limuna. Od tijesta ispecite debele palačinke na malo ulja. Složite ih u zamašćen lim, prelijte kremom od sira, i na kraju složite ploške od oguljenih krušaka. Pospite mljevenim bademima i ispecite na srednjoj temperaturi.

Bečki kolač od sira

Austrija

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 13 dag maslaca, 13 dag samljevenih badema, 13 dag šećera, 5 jaja, 5 dag groždica, 5 dag cijelih badema; maslac i mrvica za kalup.

Cijele bademe blanširajte („pofurite“), oljuštite i krupno nasjeckajte. Maslac pjenasto umiješajte pa pomalo primiješajte u nj tri žumanjka i dva cijela jajeta. Dobro izmiješajte. Dodajte iscijeđeni i protisnuti sir, šećer i malo soli. Na kraju umiješajte samljevene bademe i nasjeckane bademe, te čvrst snijeg od bjelanjaka. Zamastite kalup, pospite mrvicama, ulijte smjesu i pecite na srednjoj temperaturi u pećnici otprilike jedan sat.

Belgijska pita od sira

Belgija

Sastojci: 50 dag lisnatog tijesta; Nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira (sasvim svježeg - da nije gotovo nimalo kiseo), 3 veća jaja, 15 dag šećera u prahu, nekoliko kapi esencije gorkih badema (ili nekoliko sasvim sitnih samljevenih gorkih badema); 1 jaje za premazivanje.

Dobro izmiješajte, mikserom, ocijeđeni sir sa žumanjcima, šećerom i esencijom badema. Razvaljajte tijesto i podijelite ga napola. Jednom polovicom obložite dno i stranicu navlaženog kalupa. Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka i dodajte nadjevu od sira. Ulijte ga na tijesto i pokrijte drugom polovicom tijesta. Rubove donje i gornje polovice dobro stisnite i ukrasite. Premažite kolač tučenim jajetom i u sredini načinite otvor - dimnjak kroz koji će izlaziti para. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 35 minuta.

Talijanska pita od tri vrste sira

Italija

Sastojci: 22 dag brašna, 10 dag maslaca, 3 jaja, 15 dag dimljenog sira, 25 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag ribanog parmezana, 3 dag polovica oraha, sol, malo ribanog muškarnog oraščića.

Zamijesite tijesto od brašna, maslaca (sobne temperature), soli i jednog jajeta. Neka tijesto odleži u hladnjaku da se stvrdne. Naribajte dimljeni sir krupnije nego parmezan ili narežite na kockice. Svježi sir protisnite, pomiješajte s preostalim jajima i druge dvije vrste sira. Odvojite 6 lijepih polovica oraha za ukras, druge nasjeckajte i dodajte smjesi. Posolite je te začinite ribanim oraščićem. Dobro izmiješajte. Razvaljajte tijesto. Zamastite lim promjera 28 cm i pokrijte razvaljanim tijestom. Ulijte nadjev od sira i ukrasite ga polovicama oraha. Pecite u zagrijanoj pećnici 45 minuta na 180 °C. Poslužite pitu toplu.

Kolačić sa sirom

Sastojci: pola omota lisnatog tijesta; nadjev: 25 dag svježeg sira, 10 dag grožđica, 10 dag ušećerenih korica od naranče, 1 jaje, 3 žlice šećera i malo ruma.

Groždice namočite u rum. Tijesto otopite, razvaljajte ga na debljinu 2 mm debelo i čašom izrezujte krugove. Sir zgnječite vilicom, dodajte sitno nasjeckane korice naranče, groždice i čvrst snijeg od bjelanjaka. Na svaki krug lisnatog tijesta stavite žličicu nadjeva, preklopite i krajeve slijepite vodom. Namažite žumanjkom. Pecite na srednjoj vatri oko 25 minuta. Oko pet minuta ranije pospite šećerom i ispecite do kraja.

Skutna potica

Slovenija

Sastojci za tijesto: 30 dag brašna, 2 dag kvasca, 1 žumanjak, 3 dag maslaca, 1,5 dl mlijeka, korica jednog limuna, malo soli.

Kvasac: 2 žlice mlakog mlijeka, 2 žlice brašna, 1 žličica šećera.

Nadjev: 25 dag neslanog mladog kravljeg sira, 1 dl vrhnja, 5 dag maslaca, 1 žumanjak, 5 dag šećera, 3 dag grožđica, snijeg od bjelanjka, malo ribane korice limuna.

Brašno stavite u dublju zdjelu, ostavite ga malo na toplom mjestu i umiješajte u posebnoj posudici kvasac s malo mlakog mlijeka, brašna i šećera, da uzade. Pjenasto umutite maslac, dodajte šećer, malo mlijeka i dignuti kvasac, sve umiješajte s brašnom, ribanom limunovom koricom i malo soli. Izradite glatko tijesto i ostavite ga da se digne. Za nadjev propasirajte sir, pjenasto umutite maslac i žumanjke sa šećerom, spojite sa sirom. Umiješajte limunovu koricu, vrhnje i na kraju čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ako je nadjev previše mekan dodajte malo krušnih mrvica. Dignuto tijesto stavite na brašnom posutu dasku i razvaljajte na debljinu prsta. Razmažite nadjev i pospite suhim grožđicama koje ste držali u vrućoj vodi ili u rumu preko noći. Skupite rubove potice i položite u nauljeni lim, pokrijte i pustite da se još jednom digne. Premažite je razmućenim žumanjkom i mlijekom. Pecite je u zagrijanoj pećnici oko 60 minuta. Ispečenu poticu izvadite iz lima, dobro je ohladite. Ne režite je istog dana, već sutradan.

Poslužite uz rajnski rizling.

Mladi kravljji sir Slovenci zovu - *skuta*. *Potica* - kuglof, povitica, savijeni kolač s nadjevom od rozina (cveba) ili oraha i sl. *rozinova*, *orehova*, *pehtrnova*, *makova potica*. *Pehtran* - tarkanj, zmijina trava. *Pehtranovi štruklji* - štrudl, pita, savijača začinjena tarkanjem.

Torta sa sirom i bademima

Italija

Sastojci: 2 šalice šećera, 75 dag svježeg kravljeg sira - mozzarella, 25 dag ribane čokolade, 12,5 dag kosanih lješnjaka, 1 gotovo tijesto za torte, 1/2 šalice ruma, 1 šalica tučenog slatkog vrhnja, 1/2 šalice isjeckanih badema, 12,5 dag ušećerenih kora od limuna.

Sir i šećer dobro izmiješajte te dodajte čokoladu i lješnjake. Smjesu opet dobro izmiješajte. Tijesto za tortu izrežite na četiri lista i svaki prelijte rumom. Prvi list torte stavite na pladanj i premažite mješavinom sira. Na to stavite drugi list torte i opet premažite mješavinom sira. Zatim slijedi treći list, koji premažite preostalom smjesom. Na kraju stavite posljednji list torte i premažite tučenim slatkim vrhnjem. Tortu premažite sa slatkom vrhnjem i sa strane, te pospite bademima i ušećerenom, korom limuna.

Torta od sira s jagodama

Sastojci: 25 dag zdrobljenih čokoladnih keksa, 13 dag maslaca. Nadjev: 50 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 1 žlica škrobnog brašna, 4 žlice šećera, 0,5 dl konjaka, 1 čaša voćnog jogurta s okusom jagoda. Ukras: 2 dl slatkog vrhnja, 2 žlice šećera u prahu, svježe ili smrznute jagode.

Kalup za torte namažite maslacem. Smrvljene kekse pomiješajte s otopljenim maslacem i tom mješavinom pokrijte dno i stranice kalupa pritišćući prstima da se prihvati. Dobro to ohladite u hladnjaku. Zagrijte pećnicu na 150 °C, a za nadjev mikserom miješajte sir s polovicom šećera da dobijete glatku smjesu kojoj pomalo umiješajte žumanjke. U konjaku otopite škrobno brašno, pa i to, kao i jogurt, umiješajte siru. Na kraju istucite snijeg od bjelanjaka, u nj umiješajte preostali šećer, pa oprezno umiješajte u nadjev od sira. Uspite u kalup i pecite 45 minuta. Ugasite pećnicu i ostavite tortu da se u njoj hladi 1 sat, preselite u hladnjak da se dobro ohladi. Prije posluživanja istucite slatko vrhnje sa šećerom, pa njime i jagodama ukrstite tortu.

Torta tiramisu

Italija



Sastojci; Tijesto (biskvit): 8 jaja, 18 dag šećera, 18 dag brašna, 1 žlica ulja, masnoća i brašno za kalup; Nadjev (krema): 5 žumanjaka, 20 dag šećera, 0,5 kg sira mascarpone (ili ABC sir), 15 dag šećera u prahu, 3 dl slatkog vrhnja, malo ruma, vanilije (ekstrakt) i maraskino, 2 dl skuhanе crne kave, malo šerija i konjaka, nekoliko žlica kakaa za posipanje.

Za tijesto pjenasto izmiješajte žumanjke s polovicom količine šećera. Istucite snijeg od bjelanjaka, pomiješajte s preostalim šećerom pa to spojite s pripremljenim žumanjcima. Pomalo umiješajte brašno i ulje. Pripremljeno tijesto ulijte u namašten i pobrašnjen kalup i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Ohlađeni biskvit prerežite vodoravno na tri lista. Za kremu istucite žumanjke sa šećerom da dobijete pjenastu smjesu u kojoj se ne osjeća neotopljeni šećer. Umiješajte sir pa miješajte dalje, dodajte šećer u prahu i nastavite miješati da dobijete gustu, glatku smjesu. Istucite slatko vrhnje i oprezno umiješajte kremi. Na kraju dodajte malo ruma, vanilije i maraskina. Posebno skuhaite crnu kavu, procijedite je i ulijte u nju šeri i konjak. Tom smjesom dobro natopite listove biskvita za tortu. Namažite ih kremom, svaki list pospite kakaom i poslažite jedan na drugi. Izvana tortu omažite preostalom kremom i pospite kakaom. Tortu pripremite dan prije, jer mora odležati u hladnjaku 24 sata.

Torta d'Herbe - Torta sa zelenjem

Italija



Sastojci: 10 dag mlade blitve, svježeg špinata ili boražine, 1/2 žlice soli, 50 dag luka, 2 grančice bosiljka, 1/4 žlice soli, ulje, papar, 1 češanj češnjaka, 10 dag grožđica, 15 dag sira mozzarella (ili svježi kravlji sir), 1 mala svinjska kobasica (salcicca).

Blitvu očistite, narežite na rezance i posolite. Dva do tri sata uz češće miješanje ostavite da otpusti. Luk izrežite na kolute ili štapiće i kuhajte zajedno s bosiljkom, soli i nešto vode dok ne omekša. Blitvu dobro ocijedite, istisnite, i pomiješajte s lukom, uljem, paprom, češnjakom, grožđicama i sirom. Ako koristite boražinu, tada lišće prije prelijte vrelom vodom. Tijesto za kruh izvaljajte, obložite smjesom blitve i narezanom kobasicom. Uvijte tijesto, krajeve uvijte u obliku puža i stavite u zamašćen kalup za tortu. Pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C 50-60 minuta.

Battista Pierluigi da Bevagna 1640. godine opisuje život utemeljiteljice samostana Montefalco, svete Klare, koja je navodno, svojim susestrama vlastitom rukom ispekla ovu tortu jednom prilikom kad im je ponestalo kruha.

Fondue





Fondue Neuchâteloise



Fondue set

Jela pripremljena, na stolu, nose i posebne nazive. Najčešće se spominje fondue, što je naziv za otopljeni sir (od francuskog fondre - otopiti) u koji se umaču komadići kruha, izvorno je prastaro jelo alpskih gorštaka, ali uglavnom se smatra nacionalnim jelom u Švicarskoj. Švicarci ga svojataju tako da u Moudonu postoji Akademija sirarstva s posebnim odjelom za fondue (Ecole cantonale de fromagerie). Fondue od sira spravlja se jednostavno i brzo, dok za mesni treba nešto malo više vremena. Ovo obredno izrazito rustikalno jelo koje se spravlja za stolom, jede se iz teškog posuđa, čaše su isto takve, od keramike ili pečene opeke. Predak tog jela je „raclette“, potomci su fondue s mesom (bourguignonne - iz Burgundije), povrća (talijanska La bagna cauda) ili moderno slatko od - čokolade. Kinezi su i u tome bili prvi, jer je tamo pradaвні običaj kuhati u vreloj juhi, poput papira tankog mesa.

Za kuhanje na stolu treba malo grijalo, posudu od vatrostalne gline ili metala, duge vilice za namakanje u otopljeni sir ili kipuću masnoću ili juhu. Kinezi imaju i posebne male

cjediljke za vađenje namirnica. Grijač mora biti takav da se podešava na visoku temperaturu za grijanje juhe, manje za masnoću i sasvim mala za čokoladu (ponekad je dovoljna i svijeća).

Stari švicarski običaj kaže: *ako se nekom kruh oklizne s vilice u fondue, plaća ostalima piće* (za muškarca), *a žena mora poljubiti sve prisutne muškarce*.

Temeljni naputak za fondue nalazi se u knjizi *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie* od dr. A. Gottschalk.

Fondue Neuchâteloise (Njušatlski) je iskonski oblik glasovitog švicarskog jela sa sirom: 1 češanj, češnjaka, 30 dag ementalera, 30 dag greyerzera, 1 dl suhog bijelog vina, 1 čašica trešnjevače, 1,5 dag škrobnog brašna, sol, papar, muškat. Tavu za fondue premažite češnjakom. Sir fino narežite ili ga nastružite na trenici pa ga zajedno s bijelim vinom, neprekidno miješajući, izmiješajte na osrednjoj vatri u glatku kremu. Škrobno brašno čvrsto razmutite s trešnjevačom, kad se digne, dodajte masi. Začinite solju, paprom i muškatom. Tavu stavite na grijač postavljen na stol. Kocke bijelog kruha nabadajte na fondue-vilicu, umočite u masu sa sirom i jedite vruće. Uz to poslužite čaj, vino ili trešnjevaču.

Temeljni naputak

Za fondue od sira upotrebljava se *caquelon*, posuda od vatrostalne gline ili keramike u obliku dublje tave s drškom od istog materijala (dok je posuda još nova, mora se dobro natrljati češnjakom). U posudu staviti 15 do 20 dag sira (grojera i ementalera u omjeru 1:2) za svaku osobu, narezanog na listiće ili grublje naribanog (ribež za jabuke). Podliti s 2 dl suhim bijelim vinom i žličicom octa. Posudu staviti na štednjak na srednju temperaturu i neprestano miješati. Dodati svježe mljeveni papar (dva okreta mlinčićem) i fondue iznesti na stol nad zapaljeni plamenik. U trenutku kad se iznese na stol dodati čašicu voćne rakije bogate mirisom. Svatko od prisutnih za stolom vilicu za fondue na kojoj je nabodena kockica kruha, umače u rastopljeni sir, brzo njome opiše krug kako bi se obavio žitkom smjesom, stavi je na svoj tanjur i drugom, običnom vilicom iz pribora pokraj svog tanjura prinosi zalogaj ustima (koristi se bijeli kruh koji ima zrnastu a ne spužvastu strukturu). Ako vam komadić kruha ostane u sadržaju zdjele ostavite ga i uzmite novi. Kako je zdjela obilježje povijesnih korijena, jedenja iz jedne zdjele za jednim stolom, prelazi se preko malih nespretnosti.

Tradicija kaže, da se uz fondue ne pije alkohol s isprikom kako šteti probavljivosti jela, ispravite to kad se dignete i udaljite od stola.

Izboru sira pridaje se osobita važnost, kruto pravilo glasi da se fondue može spraviti samo od jedne vrste sira i da je to grojer, ali da se ne može spraviti ni od stotinu vrsti sira bez grojera. Dobar izbor je 1/3 grojera i 2/3 ementalera. Druge prikladne vrste sira su austrijski *Vacherin* i *Appenzeller*, ali isto tako se može pokušati i sa sirevima kao: brie, roquefort, trapist i parmezan

Fondue riche („obilat fondue“)

Priprema prema temeljnom napatku, osim što se po osobi stavlja 10 dag grojera i 1/2 dl vina, trešnjevaču zamijeniti komovicom. Naizmjenično s kruhom se umaču još i marinirana zrnja kukuruza, crne ili punjene masline, nakratko prokuhani šampinjoni (pečurke) ili patlidžani u kockicama i prije preprženi mali savitci suhe pancete.

Fondue soubise (soubise - umak od luka)

Fondue spravljen prema temeljnom napatku začiniti ribanim muškatnim oraščićem, dodati usitnjeni i hladnom vodom isplahnuti luk. Na stol se može dodati nekoliko režnjeva prženog luka.

Fondue formidable („strašan“ fondue)

U zgotovljen fondue umjesto trešnjevače dodati rakiju viljemovku. Oguliti lijepu zrelu krušku i izrezati na kockice. Kockicu kruške nabosti na vilicu za fondue zajedno s kruhom i umočiti u sir. Miris topljenog sira i aroma kruške u voću i alkoholu daje neobičan i ugodan okus.

Fondue á la paysanne (fondue na seljački način)

U pripremljen temeljni fondue dodati tri prstohvata lista estragona (zmijina trava; ubraja se u tzv. „fines herbes“, klasičnoj kombinaciji raznih trava za finu kuhinju) i 5 dag vrlo malih kockica slanine.

Fondue á la fermière (fondue na način gospodara)

Poslužiti fondue s kruhom od cijela zrna, komadićima mesne kobasice, mariniranih krastavaca i lučica.

Fondue iz Piemonta i Perigorda

Trešnjevaču zamijeniti komovicom. Za stolom se dodaje mirisni mladi vrganj u listićima ili smrčak.

Fondue aux petites boulettes (fondue malih kuglica)

Sačiniti fondue prema temeljnom napatku, ali po osobi staviti 10 dag sira. Umjesto kruha umočiti male mljevene odreske spravljene na slijedeći način:

(za 4 osobe) 3 žemlje razmočene u vodi i ocijedene, mali luk, po 15 dag mljevene svinjetine i junetine, 10 dag mesa od hrenovki i 1 jaje.

Od svih sastojaka sačiniti smjesu i umiješati 2 žlice kosanog peršina, malo papra, majorana i dobro izmiješati. Oblikovati loptice, posuti brašnom i prepržiti u tavi na ulju. Ohlađene loptice umočiti u topljeni sir.

Ako je smjesa pregusta, dodati malo više zagrijanog bijelog vina, jer je rakija sadržavala preveliki postotak alkohola koji je ishlapio zagrijavanjem.

Ako je prerijedak, dodati pola šalice ribanog sira, ali u vino umiješati žlicu brašna.

Fondue se gruša, masnoća sira se odvojila jer je prebrzo zagrijavan, ali prije svega to je pitanje zrelosti sira. Pjenjačom za bjelanjak promiješati smjesu snažnim kretnjama i dodati 1/2 dl vina i 1,5 žlicu brašna. Sir će ponovo postati jednoličan

Premalo fondue-a. Ako se usred obroka posuda prebrzo prazni, dodati 3 razmućena jajeta ili 2 dl slatkog nezaslađenog vrhnja.

Fondue flambée (opaljen fondue)

Pripremiti temeljni fondue i posebno 2 čašice jake voćne rakije. Kad rastopljeni i izmiješan fondue na stolnom plamenu postigne postojanu visoku temperaturu, izliti voćnu rakiju po površini i pričekati nekoliko časaka da se alkohol zagrije. Površini prinesti zapaljenu dugu šibicu (ako je moguće smanjiti rasvjetu za stolom, ugođaj će biti svečaniji). U pravilu se ovakav fondue spravlja sve do Skandinavije na Badnjak ili Novu godinu.

Fondue au champagne (šampanjiziran fondue)

U temeljni fondue dodati 1,5 dl malo zagrijanog suhog pjenušavog vina, a kockice kruha od finog preprženog peciva.

Fondue savoyarde

Za 6 osoba: 40 dag ementalera, 40 dag grojera, 30 dag gaude, 75 dag bijelog kruha starog najmanje jedan dan, 6 dl suhog bijelog vina, 1/2 dl višnjevače, 1 režanj češnjaka, 2 žličice naribanog muškarnog oraščića, papar.

Naribati sir na krupni ribež (kao za jabuke). Kruh narezati na kockice. Oljuštiti češnjak i njime natrljati iznutra posudu za fondue, ostaviti ga na dnu posude. Uliti trećinu vina i trećinu sira (sve tri vrste dobro promiješati). Zagrijavati na najnižoj temperaturi, miješati drvenom kuhačom. Kad se sir sasvim otopi, umiješati drugu trećinu vina i sira. Dalje miješati da se otopi i umiješati preostali sir i vino. Kad se i to otopi, dalje miješati i dodati višnjevaču u kojoj ste prije otopili škrobno brašno. Promiješati jednu minutu, začiniti paprom i oraščićem. Staviti na sredinu stola da malo grijalo održava nisku temperaturu. Na vilicu za fondue nabosti komadiće kruha i umakati u topljeni sir. Uz to se može poslužiti isto suho bijelo vino koje se dodalo u fondue.

Raclette



U švicarskom kantonu Valais *raclette* je rustikalna verzija fonduea, tj., načina blagovanja topljenog sira. Tamošnji seljaci gorštaci tope svoj aromatični sir na otvorenoj vatri od drvenog ugljena. Omekšala sirna masa na prerezu polovice sira ostruže se s preostalog još tvrdog sira i jede uz vruć krumpir skuhan u ljusci. Kako danas u modernom kućanstvu rijetko tko raspolaže otvorenim ognjištem, izumljena su dva tipa električnih aparata - raclette. Kod većih aparata cijela se polovica sira stavi u poseban držač. Drugi aparat izgleda kao pećica sa četiri otvora, u koje se uguraju željezne tavice s kriškama sira. Na žaru pečeni sir jede se s netom samljevenim crnim paprom i soli uz vrući krumpir skuhan u ljusci. Osim toga omiljeni su dodaci svježi domaći kruh, cornichons - kiseli krastavčići s paprom i mixed pickles.

Polovica koluta sira se prereže, te zagrijava na otvorenom ognjištu. Postepeno se unutarnji dio sira otapa, a taj se dio struže, dok kora postaje sve tvrda. Odatle i ime *racler*, što znači strugati, grepsiti. Tako istrGANI (otopljeni) sir, stavlja se preko skuhanog krumpira, šunke, gljiva i drugih dodataka. Danas se raclette više ne priprema na takav tradicionalni način, već se na stol iznosi grijač s malim posudicama (postoji četvrtasti i ovalni za 8 osoba i okrugli za 6 osoba).

Fondue, i raclette omogućuje nam da u društvu s prijateljima uživamo u pripremi jela, i u jelu. Nije uvijek lako ispuniti kulinarske želje uzvanika, a sada svaki sebi sam kuha tj. priređuje jelo prema svom ukusu, kao što ga i udešava. Postoje bezbrojne mogućnosti, otopljeni sir slaže se odlično s pečenim mesom, ribom i povrćem, ali također s voćem daje novi sadržajni okus.

Naputci za pripremu:

za 6 osoba: 1,5 kg krumpira, 1 žlica soli, 1,2 kg sira za raclette ili grojera, 20 dag dimljene šunke, 20 dag kuhane dimljene šunke, 20 dag salame, 10 dag šampinjona, svežnjić peršina, svežnjić vlasca, 2 glavice luka, 10 dag masne dimljene slanine, 20 dag očišćenog mesa račića, 35 dag raznog ukiseljenog povrća.

Skuhati krumpir, oguliti i narezati na tanke ploške, a sir na 3 mm debele. Obje vrste šunke i kobasice narezati. Peršin i vlasac iskosati. Slaninu narezati na što tanje ploške i ispržiti, staviti na papirnati ubrus da se dobro ocijede. Očistiti i narezati gljive. Luk oljuštiti i narezati. Sve sastojke složiti u zdjelice i posložiti oko grijača. Svatko na svoju posudicu (mala tavica u trokut) stavi ploške sira i druge sastojke, te zagrijava u (ili na) grijaču da se sir otopi i poveže s željenim sastojcima.

za 4 osobe: 1 kg srednje velikih krumpira, 1 kg sira za raclette, 15 dag prošarane slanine, kiseli krastavci, mali okrugli luk, marinirano zrnje kukuruza, sol, papar, kumin.

Oprati krumpir i skuhati s ljuskom u vodi kojoj se dodala čajna žličica kumina. Češnjak iskosati i protisnuti kroz tijesak. Slaninu izrezati na male kockice, ispeći da dobiju hrskavu koru i staviti na papir da se ocijedi masnoća. Posudicu ispuniti sirom, pečenu slaninu izmrviti na sir i otopiti da se sve poveže. U međuvremenu krumpir izrezati i staviti na tanjur

zajedno s krastavcima, lukom, i kukuruzom. Rastopljeni sir staviti preko krumpira i ponovo napuniti posudicu.

Belje – Darda



U plodnoj nizini međuriječja Dunava i Drave, okruženoj šumama, jedinstvene flore i faune, stoljećima se proizvodi hrana. Od kraja sedamnaestog stoljeća organizirano gospodarstvo **Belje** je već poljoprivredno dobro s visokim urodom žitarica, industrijskog bilja, s mnogo krupne i sitne stoke. Proizvodi od mlijeka s oznakom Belje, od 1912. godine cijenjeni su na tržištu zbog kvaliteta, a tvornica u Belom Manastiru poznata je po sirevima i maslacu osvajajući na specijaliziranim izložbama priznanja i zlatne kolajne.

Baranjac, polutvrđi sir tople žute boje, lagan za rezanje prikladan je uz mesne nereske; u ovu grupu spadaju i **Specijal**, **Herkules**, **Bambi**; **Buco**, topljeni sir ujednačene čvrstoće, ugodna mirisa, blago žućkast s karakterističnom naljepnicom zdravog bucmaštog dječaka, govori sam za sebe; **Belje - trokut sir**, masni sir prikladan za mazanje, ugodna mirisa i okusa; **Topsi** sir specifičnog okusa ovčjeg sira, lagan za mazanje; „**Žarko**“ **masni topljeni sir**, ljutog okusa; **Piknik** mastan sir lagan za mazanje s okusom uprženog ljutog ajvara; **Darko masni sir** s okusom kopra; **Hrensi, masni topljeni sir** pikantnog okusa dodatkom hrenovki i slačice pojačan paprom; **ABC krem sir** omiljen proizvod za djecu kojeg rado uzimaju i odrasli; **Domaći svježi kravlji sir**, pravi je predstavnik stoljetne tradicije svježeg kravljeg sira.

Sirela – Bjelovar



Proizvodi sirove od slatkog ili kiselog mlijeka. Posebno ističu i diče se bjelovarskim vrstama polutvrdih sirova, koji su plod dugogodišnjeg iskustva u proizvodnji lokalnih sirova. Najpopularniji među njima je sir **Podravec**, koji je nastao spajanjem tehnologije *edamca* s tradicijom proizvodnje *trapista* u nekadašnjim podravskim mljekarama. Svojim posebnostima, naslonjenim na lokalnu tradiciju, odlikuje se i **Bjelovarac**, **Turist**, **Graničar** i **Ribanac**. Snažnijim karakteristikama ističu se sirovi **Dimsi** i **Kozjak**. Prvi je načinjen na osnovi autentične lokalne receptore, a specifičan miris i okus dolazi mu od dimljenja dimom bukovine. **Kozjak** se dobiva od mješavine kravljeg i kozjeg mlijeka, a ovo drugo mu daje okus svojstven kozjem siru i pikantnu aromu. Osim ovih polutvrdih sirova, Sirela proizvodi i jednu vrstu originalnog sira. Nazvan je **Bilogorac**, pa je u njegovom imenu sačuvana uspomena na slične sirove s obronka Bilogore, čija je tehnologija i osnova dobivanja bilogorca. **Podravec** je prvorazredni sir za rezanje, povezan je i mek, izrazito žute boje, sjajan, s pravilno raspoređenim šupljinama veličine graška. Okus mu je blago kiselkast, miris ugodno mliječan. Proizvodi se u blokovima, najčešće po dva kilograma u crvenim plastičnim vrećicama. **Ribanac** je tvrdi sir, i na tržište dolazi u kolutovima ili riban u vrećicama. Preporuča se za gurmansko uživanje „u grumenu“ a po potrebi se može ribati za dodatak kuhanim jelima. Ribanac se proizvodi po parmskoj recepturi u kolutovima od 5, 15 i 32 kilograma. Kora mu je glatka i tvrda, a tijesto je zrnate strukture, žučkasto, tvrdo, lomljivo. Okus mu je slatkast, a miris svojstven. Što je stariji i zreliji, to su mu okus i miris izraženiji.

Vindija - Varaždin

Georges Thinault,



Škola sira u Thinaultovoj tvornici



Potvrda o dodjeli srebrne medalje Georgesu Thinaultu na međunarodnoj izložbi u Beču, 1894.



Temelj današnje Vindije - tvornice sira, neobično ali istinito, vezan je na željeznicu. Kada je Varaždin spojen sa Zagrebom 4. rujna 1886. godine, u njezinoj izgradnji sudjelovao je francuski inženjer *Georges Thinault*, zaposlenik Južnih željeznica iz Budimpešte. Thinault je zavolio Varaždin i tu je ostao živjeti, a zahvaljujući svojoj ambicioznoj ženi *Heloise*, osim za željeznicu, počeo se zanimati i za drugi posao. Iz svog rodnog Amboisa donio je recepturu, kapital je uložio u pogon s pet radnika, a za mlijeko se pobrinuo kod veleposjednika *Bombellesa* u Vinici. Uvjet je bio dnevna doprema stotinu litara mlijeka od iste pasmine krava, koje su pasle istu travu. To je mogao osigurati samo moćni veleposjednik Bombelles, inače i vlasnik prvog automobila u Hrvatskoj, pokretač sportskog gađanja na glinene i žive golubove. Iz Thinaultove „tvornice“ krenule su prve pošiljke u Beč, Budimpeštu, Prag, Zagreb i poznate kupališne centre sirovi **Imperial** i **Gervais**, uvijeni u svijetlo plavi papir. Georgesove kćerke *Marianne* i *Helen* sudjelovale su u novom poslu svog oca, pa je nakon njegove smrti (1891. godine) Marianne preuzela sve poslove.

Kao i otac, sakupljala je priznanja i nagrade na prigodnim izložbama, jer je sir bio izvanredne kvalitete. Ta priznanja sačuvana su još i danas u obitelji *Georgesove* praunuke u Varaždinu (gđe. Zdenke Novosel), kao i originalni naputci obiteljskih sirova.

Mnogo godina kasnije, u Varaždinu, rođena je sirarska proizvodnja Vindija, koja je zahvaljujući vrsnom majstoru *Luji Dvoržaku* iz Daruvara krenula u proizvodnju tzv. „*plavih sireva*“. Tehnološki postupak još je i danas dobro čuvana tajna, kao i za sir **Brst** proizveden od kozjeg mlijeka. Danas Vindija proizvodi plemenite sireve á la Gorgonzola“, á la Camembert, „á la Roquefort“ i sir Caprilo (kozji sir) svjetskog glasa.

Zdenka - Veliki Zdenci

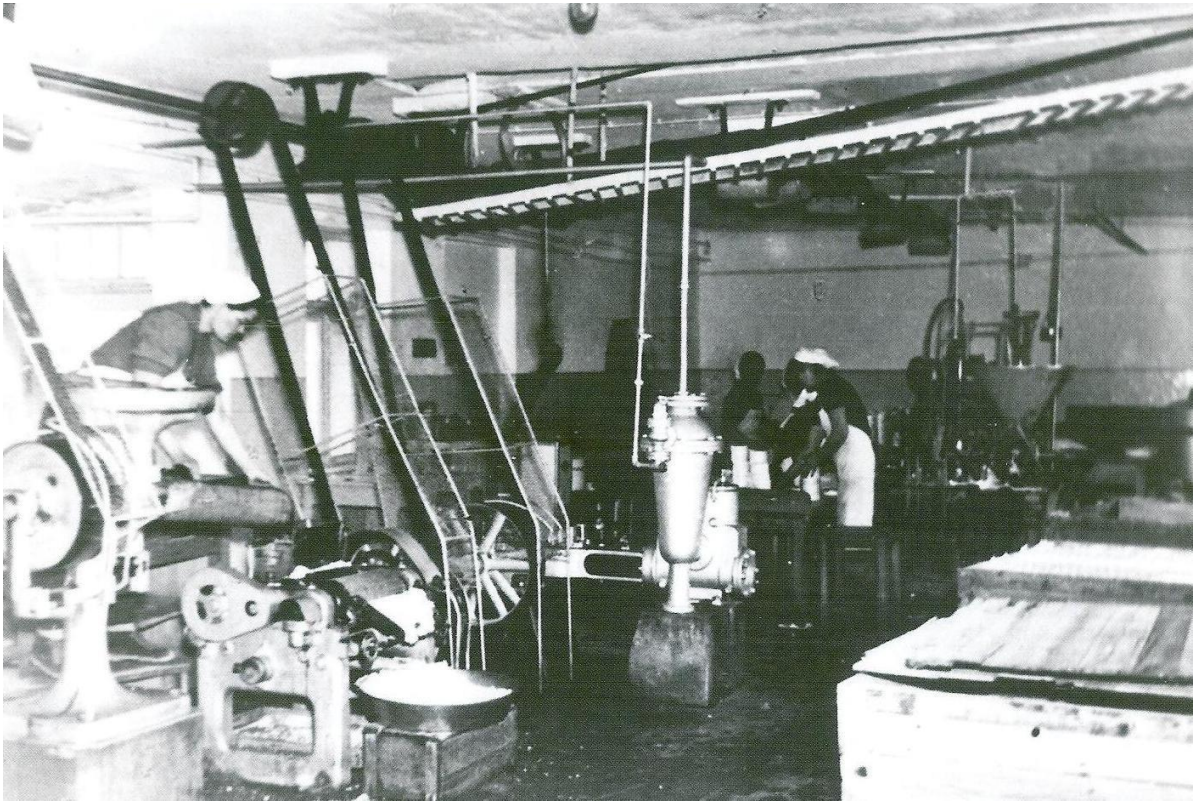


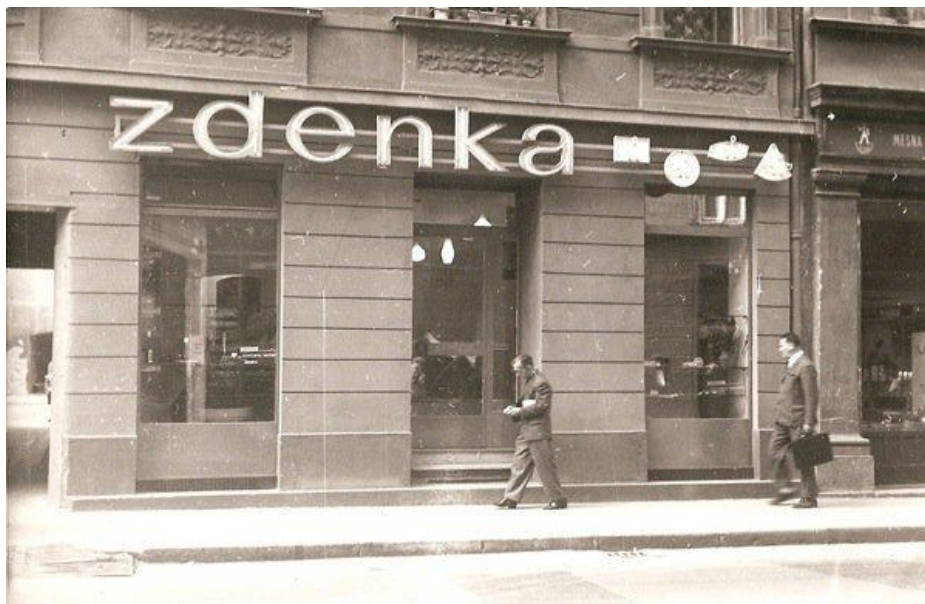
Živopisni krajolici valovita zemljišta, pokriveni šumama i pašnjacima, Bilogore, Podravine i Moslavine, postojbina su simentalke pasmine krava. U takvim, zamalo idealnim uvjetima, još godine 1897. započeo je proizvodnju sireva prvi vlasnik parne mljekare, *Matija Macašek*, Podrijetlom Slovak, po zvanju obrtnik i trgovac, a uz to nemirna duha, poslije mnogih lutanja odlučio se ovdje naseliti. Osnovao je obitelj i sav svoj imetak uložio u pogon za proizvodnju sireva. Umro je relativno mlad, u 52 godini života. Poslije njegove smrti mljekaru je preuzeo njegov sin Josip, koji nastoji proširiti asortiman proizvodnje. Oko 20-tih godina ovog stoljeća u mljekari se počeo proizvoditi **ementalac**, **trapist** i **maslac**. *Josip Macašek* nije imao očeva iskustva i sposobnosti, a povrh toga, bio je početak velike svjetske gospodarske krize, pa je mljekara počela stagnirati. Godine 1928. novi vlasnik mljekare postao je spretni trgovac *Viktor Hrešić*, koji će svojim zahvatima i inovacijama udariti temelje proizvodnji topljenih sireva, po kojima će „Zdenka“ postati najpoznatija mljekarska industrija u Jugoslaviji. On je mljekaru znatno osuvremenio i proširio otkupno područje. Istodobno, mljekari daje ime „Zdenka“, po imenu svoje kćeri, čije ime i danas nosi. Ni on nije bio pošteđen kriza, pa je zbog velike proizvodnje imao teškoća s plasmanom. Tražeći izlaz iz te situacije, zbog čega često putuje u zemlje s mnogo bogatijom tradicijom u proizvodnji sireva, upušta se u proizvodnju topljenog sira. U početku su to blok pakovanja od 1/2, 1 i 2 kg. Prava industrijska proizvodnja počinje kasnije, kad Hrešić kupuje licencu za proizvodnju topljenog sira i uvozi i nove strojeve za topljenje sirne mase, tavu za topljenje i stroj za pakiranje. Tako dočekuje II svjetski rat, u toku kojega mljekara nije radila. Poslije rata trebalo je podosta vremena da se ratom uništeni stočni fond dovede na prethodnu razinu. Godine 1966 kompletnom rekonstrukcijom pogona za preradu mlijeka je i prva veća tehnološka linija za proizvodnju topljenih sireva. Od 1970. god. Zdenka je postala najsuvremenija i jedna od najvećih sirarskih industrija u Jugoslaviji, te je proizvodila:

Ementalac, tipičan predstavnik tvrdih sireva, zvan „kralj sireva“; **Edamac** spada u skupinu visokokvalitetnih polutvrdih sireva koji pruža brojne mogućnosti za pripremanje raznih jela („**Baby**“ **edamec**, idealan za „obiteljska“ pakovanja); **Gouda**, prvorazredan sir iz skupine polutvrdih sireva dobro došao na stolu svake obitelji s okusom po mlijeku i blago kiselkast; **Trapist**, polutvrđi sir prvi put se počeo proizvoditi kod nas u „Zdenki“, (u samostanu Banja Luka proizvodili su ga po originalnom naputku u malim količinama) nešto izmijenjena od izvornog naputka. Ovaj sir blagog okusa našao je široku primjenu a nezaobilazan je kod pripreme

hladnih plata; „**Sport**“ polutvrđi Zdenkin sir zbog svog oblika i težine omiljen je među izletnicima; **Camembert**, „Zdenka“ je naš prvi proizvođač ovog sira s *bijelom plijesni*, koji je svojstvenog okusa po gljivama šampinjonima. Blagi sir, specifične arome, obogatiti će svaki obrok; **topljeni sir za mazanje „Zdenka“**, proizveden od biranih sireva sinonim je za topljene sireve i prvoklasan je proizvod; „**Specijal**“ **pripravak topljenog sira**, je također proizvod „Zdenke“ slatkastog okusa i savršene mazivosti; „**Čardaš**“ **topljeni sir za mazanje**, s dodatkom posebno pripremljenih feferona podsjeća na mađarsku kuhinju; „**Piroška**“ **pripravak topljenog sira**, također proizvod „Zdenke“ s dodatkom kvasca i paprike jedinstveni je proizvod mnogostruke primjene; „**Dijetikus**“ **topljeni sir za mazanje**, već samim imenom govori o svojoj namjeni; „**Ekstramasni**“ **topljeni sir za mazanje**, čini ovaj proizvod visoko mazivim, koji može zamijeniti maslac, a takav mu je i okus; „**Zdenka**“ **topljeni sir za mazanje sa šunkom**, prvorazredan spoj sira i šunke, pravi sir za gurmene; „**Zdenka**“ **topljeni sir za mazanje sa govedinom**, s dodatkom 10% sušene govedine omogućuje upotrebu ovog sira u svim prigodama; „**Royal**“ **ekstramasni topljeni sir za mazanje**, sir visoke hranidbene vrijednosti u čijoj proizvodnji kao sirovina služe isključivo sir ementalac i maslac, preporučuje se za mazanje na sendviče ili kao dopuna hladnim narescima uoči glavnog jela; „**Šampion**“ **topljeni sir za mazanje sa šampinjonima**, čini jedan od najboljih koje je „Zdenka“ proizvela o čemu govori i povelja za kakvoću; „**Zdenka**“ **topljeni sir za mazanje u crijevu**, praktično pakovanje omogućuje široku primjenu u hotelijerstvu i školskim kuhinjama; „**Zdenka**“ **topljeni sir za mazanje s dodacima** (šunka, Gavrilović salama, senf, ajvar, mljevena paprika, kim, melilotus cerullea) naročito prikladan u turizmu i hotelijerstvu; „**Dimljenac**“ **dimljeni topljeni sir za rezanje**, proizveden od posebno biranih sirovina koji se prethodno podvrgavaju tretmanu dimljenja, sa svojim specifičnim mirisom po dimu, preporuča se za pripremu hladnih narezaka.







Trgovina Zdenka u Zagrebu

Sir u snovima

Svježi sir - zdravlje

Sir koji zaudara - bolest (starinsko vjerovanje)

Rezati sir - uskoro ćete posjetiti liječnika (cigansko vjerovanje);
očekuje vas operacija (starinsko vjerovanje)

Jesti sir - dobro zdravlje (cigansko vjerovanje)

SADRŽAJ

SIR - TRADICIJA, VJEŠTINA I

UMJETNOST

O PROIZVODNJI, VRSTI I

PODJELI SIREVA

Bela pase

Bjalo

Ccaciocavallo (Kačkavalj,
kaškavalj, keškevalj)

Cahra de Alicante

Camembert

Cheddar

Chester

Crascenza

Crotin de chèvre

Edamer

Emmentaler

Feta

Fontina

Fromages de Brie

Gervais

Gjetost

Gouda

Gorgonzola

Gruyère

Herve

Liptauer

Lodogiano

Manur

Manchego

Formaggio Montasio

Mozzarella

Njeguški sir

Parmezan (parmigiano)

Pecorino

Provolone

Quargel

Quark

Ricotta

Robiola, robiolino

Romano

Roquefort

Saanen

Scamorze

Stilton

Schabziger Käse

Trapist

Vezzena

NAŠI AUTENTIČNI SIREVI

STARI ZAPISI O MLIJEKU,

SIRU I ŽIVOTU UOPĆE (iz

požutjelih stranica)

Posavina (Trebarjevo)

Prigorje

*Krale (u turskoj Hrvatskoj) (Krale
se nalaze zapadno od Bihaća)*

Polica

Istra

Cres

Krk

Pag

Velebit i Dinara

SAVJETI ZA SPRAVLJANJE

SIRA

Mlijeko

Zgrušavanje

Sirilo

Sirenje

Gruš

Odvajanje gruša od sira

Soljenje sira

Zrenje sira

Sušenje sira

Dimljenje sira

Okus sira

PROIZVODNJA SIRA U NAŠIM DOMAĆINSTVIMA

Bijeli meki slani sir

Svježi sir

Domaći kravljji sir - „bakin sir“

Topljeni sir

Škripavac

Basa

Dimljeni tvrdi lički sir

Tounjski sir

Livanjski sir

Baranjski ili Somborski sir

Svježi kozji sir

Kozji sir u orahovu lišću

Domaći kozji trapist

Kozji sir u ulju

Pastirski ovčji sir

Ovčji sir u pogačama ili pod

drugim nazivom *sir iz kačice*

Domaći ovčji sir (tvrdi)

Tvrdi sir iz ulja - Dubrovački sir

Paški sir

Grobnički ili primorski sir

Gruševina

Ćićski sir (Ćićarija bregovit dio
oko Učke)

Creski sir
 Rapski sir
 Lećevečki sir
 Grabancijaš - sir iz salamure
 Dimljeni sir
 Istarski sir
 Istarski pekorino (tal, pecorino –
 ovčji; formaggio pecorino – ovčji
 sir)
 Prge/turoši od sira (ili dimljeni
 kvargl)
 Prge od svježeg sira
 Nabiti sir
 Vinogradarski sir
 Slani sir s češnjakom
 Slatki sir
 Seljački sir
 Polutvrđi masni sir za rezanje
 Zamašćeni sir
 Punomasni sir
 Skuta
 Kuhani sir I. inačica (sir od
 kuhana mlijeka)
 Kuhani sir II. inačica
 Kuhani sir III. inačica
 Proizvod koga više nema – ovčji
 jogurt (kojata)
 PROIZVODNJA SIRA U
 DOMAĆINSTVIMA DRUGIH
 ZEMALJA
 Camembert
 Cheddar (Čedar)
 Gorgonzola
 Kačkavalj
 Manur
 Ocat
 Mozzarella
 Sir s kimom i paprom
 Kuhani nemasni sir
 Kuhani sir s kimom
 Sir iz pećnice
 Tatarski sir
 Blagi ovčji sir
 Sir s orasima
 Sir s jogurtom
 Sir od jogurta s krastavcima
 Kozji sir u vinu
 Mekani desertni sir
 SAVJETI ZA SIR
 SIR KAO JELO I JELA OD
 SIRA
 SIR I VINO

SIR I PIVO
seljačka plitica sa sirom
Pikantni zalogaji sa sirom
Tatarski zalogaj
Engleski zalogaj - zajuttrak
Prženi sir
Namazi od sira
Crveni sirni maslac
Zeleni sir i maslac
Namaz od sira s travama
Kikiriki sir
Camembert maslac
 NAŠA AUTENTIČNA JELA OD
 SIRA
 Bijela pita
 Bijeli smok
 Blitvenjak
 Cicvara
 Gibanica
 Jajuša
 Jamužina
 Krtola
 Lukmira
 Muruznica
 Obetica
 Paljug
 Procip, procipac
 Prisnav
 Sirovača
 Vangaloci
 HLADNA PREDJELA ILI
 MALA JELA
 Natrti sir
 Miješani sir s vrhnjem
 Ličenec sir
 Sir s vrhnjem
 Luk sa sirom
 Satrica
 Sir iz ulja
 Sir iz ulja s lovorom
 Namaz od svježeg sira
 Namaz sa začinima
 Namaz od šunke i svježeg sira
 Uskršnji mozaik
 Sir s tunjevinom
 Kamenice s paškim sirom
 „Torta“ od sira
 Namaz s maslacem
 JUHE
 Juha sa štruklima od sira
 Pretepeni štrukli - dodatak juhi
 Juha od sira

Štrunjci od kruha - dodatak juhi
 Juha od poriluka s ovčjim sirom
 Juha od krumpira s ovčjim sirom
 TOPLA PREDJELA ILI MALA
 JELA
 Procip
 Pečeni sir (frigo)
 Prijesak, prisnac
 Pogačice sa sirom
Zaja
Rezanci sa sirom
 Pogačice od svježeg kravljeg sira
 Projara
 Trganci sa sirom i vrhnjem
 Torbice sa sirom
 Tjestenina sa sirom i slaninom
 Primorski rezanci
 Istarski kaneloni
 Rezanci sa sirom
 Livnace (Livanci)
 Jajčarnik, jajuša
 Vangaloci (okruglice/knedli od sira)
 Okruglice od sira
 Žganci za poslenike
 Nabujak od sir
 Zagorski štrukli
 Pita od sira i šunke
 Bijeli žganci (Škubanky)
 Nadjeveni krumpir
 Sirom nadjevena paprika
 Pečene šparoge s tjesteninom
 Vrganji na seljački način
 Pokladnice sa sirom
 Plešivički zelenjaki
 Dunavska pita zeljanica
 Fratarski štrukli
 Nonina kanavaca
 Hajdučka večera
 Domaća greblica
 Pita od čvaraka s kravljim sirom
 Licka cicvara
 Nabujak od sira i koprive
 Tartufi
 GLAVNA JELA
 Bribirski prisnac
 Srdelice sa sirom
 Špageti s kunjkima
 Rižoto Pelegrin
 Prženi krakovi hobotnice
 Nadjevena kokoš
 Zvacet od kokoši i labinski krafl

Čazmanski odrezak s kroketima
 od krumpira
 Svinjska koljenica s mladim
 kukuruzom
 Istarski nadjeveni odresci
 Ramstek Daruvarskih toplica
 Beljski odrezak
 Kalnički nadjeveni ražnjići
 Kobasice i sir
 Dropčići
 Loptice od mesa i sira
 Juneći odresci u zelenom umaku
 SALATA
 Proljetna salata
 Tucana salata od paprike
 Salata od pečene paprike s ovčjim
 sirom
 Salata od sira
 SLATKA JELA
Hrvatska gibanica
 Zagorska slatka savijača od buče i
 sira - štrukli, štruklji
 Zdigana sirova pogača
 Gibanica
 Prekmurska gibanica
 Štrukli s repom
 Štrukli s kiselom repom
 Kuhani međimurski štrukli
 Popečnjaci
 Kolac od kravljeg sira
 Dizani kolac - Buhtl, Buftl, Sače
 Margarete - Perice
 Paljug
 Bazlamača sa sirom
 Zlevanka od bijelog brašna
 Kukuruzna zlevanka
 Kukuruzne palačinke sa sirom
 Cicvara
 Gotovac
 Sirnica, prosulja
 Buhte sa sirom
 Paljuv
 Jastučići sa sirom
 Siromaki
 Pera
 Gradečka pera
 Pera s rižom
 Slana pera
 Ružice
 Pita zeljanica
 Pita od oraha i sira
 „Štrudla“ šećeruš

Rudarska greblica
 Gibunjica
 Palačinke sa sirom
 Tanki kolač
 Dalmatinski sirni pinci
 JELA OD SIRA KOJA SU
 PREPORUČIVALI NAŠI
 PROIZVOĐAČI SIREVA
Dukat-Zagreb
 Satrica
 Nadjevena jaja
 Nadjeveni odrezak Dukat
 Salata s umakom (dresingom) od
 jogurta
 Tiramisu
Sirela - Bjelovar
 Pogačice „Sirela“
 Palenta „Sirelko“
 Valjušci „Podravec“
 Hamburger s „Turistom“
 Šunka i krumpir sa sirom
 Nadjevena pileća prsa
 Biftek u umaku od sira
 Svinjski kotlet „Planinarski dom“
 Odrezak „Proljeće u Bjelovaru“
 Mljekarski odrezak
 Salata „Bjelovarski vrt“
Zdenka - Veliki Zdenci
 Plata
 Mala plata
 Ladice sa sirom
 Loptice od sira
 Medaljoni „Zdenka“
 Juha od graha
 Topli sendvič
 Sendvič „Dijetikus“
 Sendvič „Zdenka“
 Zakuska za gurmane
 Nadjevena jaja
 Uštipci „Zdenka“
 Prženi štapići
 Panirani trokuti od sira
 Tijesto s umakom od sira
 Košarice sa sirom
 Jastučići
 Korabice sa sirom
 Topla zakuska
 Nadjeveni krumpir
 Košarice od rajčice
 Špinat „Zdenka“
 Nabujak od tikvica
 Panirana šunka „Šampion“

Pizza „Topizzella“
 Pizza - ploške
 Pikantni odrezak
 Zdenkin odrezak sa sirom
 „Čardaš“ odrezak
 „Royal“ salata
 Salata „Dijetikus“
 Vikend salata
 Proljetna salata sa sirom
 Kup „Sport“
 Umak „Šampion“
 JELA OD SIRA KAKO IH
 PRIREĐUJU DRUGI
 (POZNATE RESTAURACIJE
 ILI ZEMLJE)
Zlatna juha s okruglicama
Torta od blitve i sira
Silvanina riža
 PIKANTNI ZALOGAJI
 Kanapei od roqueforta s
 kavijarom
 Kanapei od rajčice i ribanog sira
 Kanapei od sira i slanine
 Prženi camembert
 Topljeni sir na prepečencu
 Keksi od parmezana
 Topli sendvič s ementalerom
 Delikatesna zakuska - Rusija
 Specijalni namaz za crni kruh
 HLADNA PREDJELA ILI
 MALA JELA
 Namaz od sira i majoneze
 „Salama“ od gorgonzole i oraha
 Sir s trešnjama iz kompota
 Kugle od cambera i badema
 Pašteta
 Liptauer - Njemačka
 Smørrebrød - Danska
 Pikantni kravlji sir kao prilog uz
 pečenje
 Krajiška jalandi-dolma - Bosna i
 Hercegovina
 JUHE
 Juha od artičoka - Austrija
 Juha od poriluka sv. Lovre - Italija
 Juha od sira
 Juha od sira - Francuska
 Juha od sira
 Juha od sira - Švicarska
 Juha od svinjetine i povrća –
 Meksiko
 Seljačka juha - Kostarika

Juha od pečenih ostataka –
 Panama
 Juha od jaja i mlijeka - Peru
 Juha s morskom ribom i rakovima
 - Peru
 Juha od sira – Sjedinjene
 Američke Države
 Juha od sira - Italija
 Minestrone s „pestom“
 Krem juha
 Zupa Pavese - Italija
 Petrovačka čorba - Bosna i
 Hercegovina
 Misirača-čorba od bundeve -
 Bosna i Hercegovina
 TOPLA PREDJELA I MALA
 JELA
 Croque-monsieur (tost-sendvič;
 sir i šunka)
 Curry-keksi - Novi Zeland
 Sir u vrhnju - Norveška
 Oštrige zapečene s gorgonzolom
 Jaja s crnim grahom - Meksiko
 Zapečena jaja s aljmom
 Čimbur od mladog kravljeg sira –
 Bosna i Hercegovina
 Kajgana na Petrovački način –
 Bosna i Hercegovina
 Makaroni sa svježim sirom
 Ravioli s bosiljkom - Italija
 Tijesto sa sirom i šunkom –
 Austrija
 Nabujak od sira sa šunkom i
 jajima
 Šunka u umaku od sira
 Palenta - Italija
 Palenta posuta sa sirom –
 Argentina
 Medaljoni od grisa (krupice) –
 Italija
 Cancan noklice s umakom
 Mornay
 Zapečeni njoki
 Zeleni špageti - Italija
 Algojski uštipci od sira –
 Njemačka
 Štajerska malica – Štajerski
 rezanci - Slovenija
 „Chepa Paraguay“ - Paragvaj
 Tjestenina s kremom od sira
 Calzone - Italija
 Pečeni žličnjaci od kukuruza –

Kolumbija
 Krumpir na bolivijski način –
 Bolivija
 Krumpir s umakom od sira –
 Kolumbija
 Dvostruko pečeni krumpir –
 Sjedinjene Američke Države
 Krumpir nadjeven sirom –
 Njemačka
 Krumpir „Dauphine“ - Francuska
 Složenac sa sirom - Švicarska
 Kugelis - Litva
 Vjenčići od krumpira s graškom
 Riža na talijanski način - Italija
 Riža na milanski način - Italija
 Riža sa tri vrste sira - Italija
 Zelena riža - Meksiko
 Uštipci od ribe i sira - Nikaragva
 Varenac od parmezana
 Nadjeveni vrganji - Italija Pečurke
 (šampinjoni) u bešamel umaku –
 Francuska
 Pileća jetra sa sirom - Francuska
 Pašteta od govedine - Urugvaj
 Gratinirano povrće sa sirom
 Pečene artičoke na edamski način
 - Nizozemska
 Blitva s parmezanom - Italija
 Kaša od bundeve - Paragvaj
 Zapečeni celer sa sirom
 Ladice od celera
 Grah sa sirom - Meksiko
 Zapečeni kelj pupčar (Brussels
 Sprouts au Gratin) - Belgija
 Varivo od krastavaca - Maroko
 Ladice s krastavcima
 Mrkve s umakom od sira –
 Paragvaj
 Paprike nadjevene ribom –
 Nikaragva
 Teferič-dolma - Bosna i
 Hercegovina
 Nadjeveni patlidžani - Libija
 Patlidani nadjeveni sirom –
 Dominikanska republika
 Poriluk s ribanim sirom - Italija
 Rajčice nadjevene povrćem,
 mesom i sirom
 Šparoge s parmezanom - Italija
 Nadjevene tikvice - Guatemala
 Sataraš sa sirom - Bosna i
 Hercegovina

- Riža s graškom (Risi e bisi) –
 Italija
 Empanadilja (empenadilla) –
 Brazil
 Empanade s graham - Guatemala
 Crvene enčilade - Meksiko
 Kolumbijski tamale - Kolumbija
 Tamale s mesom - Meksiko
 Tortilje od graha - Kostarika
 Arepa – Venezuela
 Welsh rabbits - Engleska
 Ražnjići sa sirom
 Palačinke s lososom - Francuska
 Prepečene palačinke sa sirom
 „Eynen vulden fladen“ – pikantni
 prženi kolačići (palačinke) –
 Njemačka
 Pogača sa sirom - Bugarska
 Krajiška poganca - Bosna i
 Hercegovina
 Kroketi od sira iz pećnice
 Kosani odrezak sa sirom –
 Mađarska
 Nadjeveni kruh
 Puding od sira
 Pita zeljanica - Bosna i
 Hercegovina
 Zelena pita - Švicarska
 Pita s rezancima i špinatom –
 Austrija
 Ilonkina pita - Mađarska
 Pita feferonka - Mađarska
 Kašasta pita - Italija
 Petrovačka pita sirnica - Bosna i
 Hercegovina
 Pečena pita - Bosna i Hercegovina
 Pita glamočka - Bosna i
 Hercegovina
 Burek od koprive i sira - Bosna i
 Hercegovina
 Maslenica - Lika/Bosna i
 Hercegovina
 Kljukuša sa sirom - Bosna i
 Hercegovina
 Hercegovačka cicvara - Bosna i
 Hercegovina
 Krajiška cicvara - Bosna i
 Hercegovina
 Vlašička cicvara - Bosna i
 Hercegovina
 GLAVNA JELA
 „Shepherd’s Pie - pastirska pita –
 Engleska
 Piletina s kukuruzom - Kostarika
 Pirjana piletina sa sirom - Peru
 Gratnirani (zapečeni) pileći
 odresci
 Kotleti s parmezanom
 Kotleti sa sirom
 Odresci s roquefortom
 „Piroške“ od svinjetine
 Nizozemsko pečenje –
 Nizozemska
 Riža sa svinjetinom - Kostarika
 Nadjeveni naravni odresci
 Govedina s krumpirom –
 Kolumbija
 Meksički kosani odresci –
 Meksiko
 Goveđi odresci u tijestu - Paragvaj
 Cordob bleu - Teletina sa šunkom
 i sirom - Švicarska/Francuska
 Kuhani pileći bubrezi u povrću –
 Bosna i Hercegovina
 Srce sa sirom - Bosna i
 Hercegovina
 Slanina i sir u tijestu - Francuska
 Indijske okruglice od mesa –
 Indija
 Ovčji hrbat na irački način - Irak
 Kosano meso s bundevom –
 Turska
 List s artičokama - Španjolska
 Rakovi sa sirom - Španjolska
 Nabujak od školjki - Panama
 Lindenburški kolači sa sirom –
 Njemačka
 Đulbe-tava - Bosna i Hercegovina
 Paprike nadjevene škembićima –
 Bosna i Hercegovina
 Ljetna paprika - Bosna i
 Hercegovina
 Napolitanska pizza - Italija
 Pizza s mozzarellom i rajčicama
 UMAK
 Umak Mornay
 Majoneza sa svježim mekim
 sirom
 Pikantan umak
 Jednostavni umak od sira
 Fini umak od sira
 Hladni umak od sira
 Umak sa začinskim biljem
 Umak sa curryem

Umak s paprikom
SALATA
 Cezarova salata – Sjedinjene
 Američke Države
 Arapska salata
 Salata na grčki način
 Salata s graškom, kruškama i
 roquefortom
 Pariška salata
 Salata s kozjim sirom
 Salata uz pice
 Krajiška salata - Bosna i
 Hercegovina
 Krajiška salata od svježih paprika
 - Bosna i Hercegovina
VOĆE
 Pečene banane s ribanim sirom –
 Kostarika
 Datulje sa sirom
 Svježe kruške sa sirom I. način
 Svježe kruške sa sirom II. način
 Svježi meki sir s voćem
 Sir u tavi s jabukama
SLATKA JELA
 Cheesecake – Sjedinjene
 Američke Države
 Quiche lorraine - Francuska
 Puding od kruha - Meksiko
 Nabujak od sira i višanja
 Pasha - Rusija
 Džepići s breskvama
 Desert od sira i jabuka
 Kolac sa sirom i kruškama
 Bečki kolac od sira - Austrija
 Belgijska pita od sira - Belgija

Talijanska pita od tri vrste sira –
 Italija
 Kolačić sa sirom
 Skutna potica - Slovenija
 Torta sa sirom i bademima –
 Italija
 Torta od sira s jagodama
 Torta tiramisu - Italija
 Torta d'Herbe - Torta sa zelenjem
 - Italija
Fondue
Temeljni naputak
Fondue riche („obilat fondi“)
Fondue soubise (soubise-umak od
luka)
Fondue formidable („strašan“
umak)
Fondue á la paysanne (fondi na
seljački način)
Fondue á la fermière (fondi na
način gospodara)
Fondue iz Piemonta i Pergorda
Fondue aux petites boulettes
(fondi malih kuglica)
Fondue flambée (opaljen fondi)
Fondue au champagne
(šampanjizirani fondue)
Fondue savoyarde
Raclette
Naši proizvođači sireva
Belje - Darda
Sirela - Bjelovar
Vindija - Varaždin
Zdenka - Velik Zdenci
SIR U SNOVIMA

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004.** (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora),** Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**

18. ROMSKA KUHINJA
19. KUHINJA NADE LOVRAK
20. KOLAČI
21. USKRS
22. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL
23. NAVIGAJ, LOVI, PARIĆAJ
24. HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA
25. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)
26. SIR i JELA OD SIRA
27. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
28. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC
29. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj Lovi
Parićaj).
30. PROŠEK
31. BRODET, buzara i gregada
32. FEŠTA OD PRESNACI
33. POGAČA
34. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN
35. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
36. KOLINJE
37. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI
38. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK
39. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR
40. BANIJA i KORDUN
41. POSAVINA